UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER N° 44

FACULTÉ DE MÉDECINE

# BASSE-BRETAGNE

ET

# BAS-BRETONS

## ETUDE D'HYGIÈNE

## THÈSE

Présentée et publiquement soutenue à la Faculté de Médecine de Montpellier

**Le 24 Juin 1912**

PAR

**Louis DUJARDIN**

Né à Saint-Renan (Finistère), le 17 mai 1885

**Pour obtenir le Grade de Docteur en Médecine**

Examinateurs de la Thèse

BERTIN-SANS, Professeur, *Président.*
BAUMEL, Professeur
LEENHARDT, Agrégé
EUZIÈRE, Agrégé

*Assesseurs*

MONTPELLIER
IMPRIMERIE COOPÉRATIVE OUVRIÈRE
14, Avenue de Toulouse et 28, Rue Dom-Vaissette

1912

# BASSE-BRETAGNE

ET

# BAS-BRETONS

UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER N° 44

FACULTÉ DE MÉDECINE

# BASSE-BRETAGNE

ET

# BAS-BRETONS

## ETUDE D'HYGIÈNE

## THÈSE

Présentée et publiquement soutenue à la Faculté de Médecine de Montpellier

Le 24 Juin 1912

ACAD. LUGD. BAT. BIBL.

PAR

Louis DUJARDIN

Né à Saint-Renan (Finistère), le 17 mai 1885

Pour obtenir le Grade de Docteur en Médecine

Examinateurs de la Thèse

BERTIN-SANS, Professeur, *Président.*
BAUMEL, Professeur
LEENHARDT, Agrégé
EUZIÈRE, Agrégé

*Assesseurs*

MONTPELLIER
IMPRIMERIE COOPÉRATIVE OUVRIÈRE
14, Avenue de Toulouse et 28, Rue Dom-Vaissette

1912

# PERSONNEL DE LA FACULTÉ

## Administration

| | |
|---|---|
| MM. MAIRET (✲) | DOYEN. |
| SARDA | ASSESSEUR. |
| IZARD | SECRÉTAIRE |

## Professeurs

| | |
|---|---|
| Clinique médicale | MM. GRASSET (✲). Chargé de l'enseig[t] de pathol. et thérap. génér |
| Clinique chirurgicale | TEDENAT (✲). |
| Clinique médicale | CARRIEU. |
| Clinique des maladies mentales et nerveuses | MAIRET (✲). |
| Physique médicale | IMBERT. |
| Botanique et histoire naturelle médicales | GRANEL. |
| Clinique chirurgicale | FORGUE (✲). |
| Clinique ophtalmologique | TRUC (✲). |
| Chimie médicale | VILLE. |
| Physiologie | HEDON. |
| Histologie | VIALLETON. |
| Pathologie interne | DUCAMP. |
| Anatomie | GILIS (✲). |
| Clinique chirurgicale infantile et orthopédie | ESTOR. |
| Microbiologie | RODET. |
| Médecine légale et toxicologie | SARDA. |
| Clinique des maladies des enfants | BAUMEL. |
| Anatomie pathologique | BOSC. |
| Hygiène | BERTIN-SANS (H.) |
| Pathologie et thérapeutique générales | RAUZIER. Chargé de l'enseignement de la clinique médicale. |
| Clinique obstétricale | VALLOIS. |
| Thérapeutique et matière médicale | VIRES. |

*Professeurs adjoints :* MM. DE ROUVILLE, PUECH, MOURET.

*Doyen honoraire :* M. VIALLETON.

*Profes. honoraires :* MM. E. BERTIN-SANS (✲), GRYNFELTT, HAMELIN (✲).

*Secrétaire honoraire :* M. GOT.

## Chargés de Cours complémentaires

| | |
|---|---|
| Clinique ann. des mal. syphil. et cutanées | MM. VEDEL, agrégé. |
| Clinique annexe des maladies des vieillards | LEENHARDT, agrégé. |
| Pathologie externe | LAPEYRE, agr. lib. ch. de c. |
| Clinique gynécologique | DE ROUVILLE, prof.-adj. |
| Accouchements | PUECH, profes.-adjoint. |
| Clinique des maladies des voies urinaires | JEANBRAU, ag. lib. ch. de c. |
| Clinique d'oto-rhino-laryngologie | MOURET, profes.-adj. |
| Médecine opératoire | SOUBEYRAN, agrégé. |

## Agrégés en exercice

| | | |
|---|---|---|
| MM. GALAVIELLE. | MM. LEENHARDT. | MM. DELMAS (Paul). |
| VEDEL. | GAUSSEL. | MASSABUAU. |
| SOUBEYRAN. | RICHE. | EUZIERE. |
| GRYNFELTT (Ed.) | CABANNES. | LECERCLE. |
| LAGRIFFOUL. | DERRIEN. | FLEIG (ch. d. fonct.) |

## Examinateurs de la thèse :

| | |
|---|---|
| MM. BERTIN-SANS, *Président.* | MM. LEENHARDT, *Agrégé.* |
| BAUMEL, *Professeur.* | EUZIÈRE, *Agrégé.* |

La Faculté de Médecine de Montpellier déclare que les opinions émises dans les dissertations qui lui sont présentées doivent être considérées comme propres à leur auteur ; qu'elle n'entend leur donner ni approbation, ni improbation

A LA MÉMOIRE DE MES CHERS DISPARUS

A MON PÈRE

A MON FRÈRE

A MA TANTE MADAME ROCQUIER

*En témoignage de mon affection et de ma reconnaissance.*

A MES PARENTS ET AMIS

L. DUJARDIN.

A MON PRÉSIDENT DE THÈSE

MONSIEUR LE PROFESSEUR BERTIN-SANS

A MONSIEUR LE PROFESSEUR BAUMEL

A M. LE PROFESSEUR AGRÉGÉ LEENHARDT

A M. LE PROFESSEUR AGRÉGÉ EUZIÈRE

L. DUJARDIN.

BASSE-BRETAGNE

Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41546002_0160

# BASSE-BRETAGNE

ET

# BAS-BRETONS

## INTRODUCTION

Située à l'extrémité occidentale de la France, la Bretagne comprend la Haute-Bretagne et la Basse-Bretagne : la première ou pays Gallo dont les habitants parlent le patois gallo ; la deuxième, la Basse-Bretagne, où la langue bretonne est en usage.

La Basse-Bretagne, la plus occidentale, ne se distingue pas seulement de sa voisine par l'emploi que ses habitants font de la vieille langue celtique, mais aussi par des caractères physiques.

La Basse-Bretagne est une péninsule. Entourée par la Manche et l'Océan, elle n'est rattachée à la Haute-Bretagne que par une étroite bande de terre de 93 kilomètres, allant de la baie de Saint-Brieuc au golfe du Morbihan.

La limite linguistique est, à l'heure actuelle, représentée par une ligne qui, partant de Paimpol, aboutirait à l'embouchure de la Vilaine. Dans cette limite sont com-

pris le département du Finistère en entier, une partie des Côtes-du-Nord et une partie du Morbihan, avec les îles qui s'y rattachent: Belle-Ile, Groix, Ouessant, Batz, Bréhat, etc. La superficie de cette presqu'île est d'environ 14,880 kilomètres.

Linguistiquement et historiquement, la Basse-Bretagne se subdivise en Léon (nord-Finistère); Cornouaille (centre et sud); Trégor et Goëlo (Côtes-du-Nord) et Vannetais (Morbihan).

Physiquement, en raison de l'influence considérable qu'exerce la mer sur la vie de la Basse-Bretagne, il est une autre division, familière pour les Bas-Bretons, qui consiste à distinguer la région côtière, l'Arvor (Ar Mor, la mer), de la région intérieure ou Argoat (Ar c'hoat, le bois). Cette division se justifie naturellement, comme nous le verrons, et les conditions physiques de chacune de ces régions entraînent des conditions économiques sous la dépendance desquelles l'hygiène se trouve.

Dans les quelques pages qui suivent, nous nous sommes proposé d'étudier les conditions d'hygiène générale de la Basse-Bretagne et d'examiner celles de l'hygiène individuelle et sociale des Bas-Bretons et de pronostiquer l'avenir de leur race; mais, en raison de l'infinie variété de ces conditions, nous nous bornerons à l'examen des caractères moyens de chacune des questions étudiées.

Pour ce faire, nous nous sommes rapporté aux documents sérieux, statistiques. mémoires, ouvrages compétents, dont l'énumération est faite dans notre index bibliographique. Nous avons mené ce travail grâce aussi au concours de régionalistes bas-bretons que nous nous faisons un devoir de remercier.

Tablant sur des moyennes, nous basant sur des statistiques, on comprendra que, leur valeur étant relative,

la relativité de notre pronostic s'ensuit. Nous avons voulu surtout éviter les exagérations qui abondent dans beaucoup de travaux, prétendus sérieux, sur la Bretagne, et qui sont allées grossir le flot des légendes bretonnes qui n'auraient pas dû sortir du domaine du sentiment. Et ainsi il pourrait se faire, qu'un jour venant, de toutes les légendes les plus vraies seraient les moins répandues.

Si l'on a toujours reconnu au peuple breton une grande valeur morale, on lui a, en retour, toujours attribué une méconnaissance absolue des lois de l'hygiène, ce qui suffirait pour, à bref délai, anéantir une race qui mérite de vivre à cause de cette même valeur morale.

Nous n'avons pas abordé ce problème de l'avenir des Bas-Bretons avec la préoccupation de refuser, à une race à laquelle nous sommes fier d'appartenir, des mérites qu'elle possède ou de lui en reconnaître qu'elle n'a pas. Mais la probité scientifique n'exclut pas le sentiment patriotique qui nous en a dicté l'examen.

Malgré d'actives recherches, il est un certain nombre de documents que nous n'avons pu nous procurer ; d'autres sont incomplets. De plus, il est des questions que nous aurions voulu solutionner et, qu'à notre regret, nous avons dû laisser sans réponses. Nous nous excusons de ces faiblesses ou de ces lacunes.

Et cependant, malgré notre meilleure volonté, en possession de matériaux, nous n'aurions pu mener à bien notre travail si nous n'avions été aimablement aidé par M. le professeur Bertin-Sans, notre président de thèse. Qu'il reçoive ici, avec nos hommages les plus respectueux, l'expression de notre profonde reconnaissance.

Merci à M. le professeur Baumel et à MM. les profes-

seurs agrégés Leenhardt et Euzière, qui ont bien voulu faire partie de notre jury.

Enfin, nous profitons de l'occasion qui nous est offerte aujourd'hui pour adresser à nos maîtres de Rennes et de Montpellier nos remerciements pour le magistral enseignement que nous en avons reçu.

# PREMIÈRE PARTIE

## HYGIÈNE GÉNÉRALE DE LA BASSE-BRETAGNE

---

## I

## LE SOL

La connaissance de la constitution géologique d'un pays est-elle de quelque importance en hygiène? Evidemment, puisque nous tirons du sol l'eau et les aliments, et que nous lui confions les déchets de la vie. La qualité du sol influe sur la composition des eaux d'alimentation et des plantes ; les plantes servent directement à l'homme. Elles servent aussi aux animaux que l'homme utilise.

Le sol est-il riche? Contient-il les éléments minéraux indispensables au bon développement de l'organisme, calcaires, phosphates, carbonates? Quel est son pouvoir filtrant?

Quelle est sa configuration, son relief, sa topographie, sa constitution géologique, sa porosité, sa perméabilité, son état sanitaire? Autant de questions dont l'examen est important puisqu'il est vrai, selon la proposition d'Hippocrate dans son *De aere, locis et aquis*, que la constitution des peuples dépend des pays qu'ils habitent. « *En général tout ce qui vit sur la terre participe aux qualités de la terre.* »

Il n'est pas jusqu'aux pluies, vents et températures qui ne soient en rapport avec le sol. C'est sous leur influence que s'organise le sol arable et le sous-sol.

Il est un autre facteur dont le sol dépend et qui est formé de l'ensemble des conditions physiques (pluies, vents, températures, etc.), c'est le climat, lequel à son tour dépend de la situation du pays étudié par rapport aux terres, aux mers, par rapport aux pôles et à l'équateur.

L'hygiène générale est la réunion de toutes ces influences. Elles ne sont pas séparables dans la réalité. La nécessité d'une étude nous impose cependant un examen séparé de chacune d'elles.

La complexité du système géologique breton n'a pas sollicité les compétences des savants. Nous n'avons pu, en effet, trouver de travail d'ensemble qui pût nous permettre d'en donner un aperçu très précis cadrant avec l'objet de ce travail.

La Basse-Bretagne fait partie du massif armoricain. Dans sa partie septentrionale les monts d'Arrée séparent le plateau du littoral du plateau central, tandis qu'au sud les montagnes Noires séparent le plateau du littoral du

plateau central. Ces monts rapprochés vers l'extrême pointe du Finistère vont en divergeant vers l'Est et l'altitude maxima observée est de 391 mètres à Saint-Michel de Braspartz. Ils vont décroissant pour venir s'éteindre dans la région d'Uzel, Loudéac et Quintin aux marches de Basse-Bretagne, là où fut la forêt de Brocéliande et d'où sortirent les romans de la Table Ronde.

D'une façon générale, la Basse-Bretagne est constituée par d'anciens massifs, des granits et des schistes auxquels on peut joindre quelques éléments calcaires peu importants, peu abondants le long du littoral. Nous disons d'une façon générale, car ici nous nous trouvons en présence de variétés dans une même section de terrains. Granits et schistes sont cependant l'élément dominant. Les gneiss, grès et quartz viennent en surcroît. Dans les régions maritimes s'y ajoutent à la surface des terrains d'importation (si je puis m'exprimer ainsi), d'alluvions qui donnent aux plateaux qui les portent des caractères particuliers soulignés par la végétation spéciale à chacune d'elles. Ces terres granitiques, ces roches primitives sont imperméables. Elles ne filtrent pas et le sol est souvent interrompu par des cassures, courtes en général, à directions multiples, à profondeur variable. D'où il résulte que certaines eaux se trouvent à la surface, tandis que d'autres se rencontrent dans la profondeur. Il n'existe pas de nappe souterraine à niveau fixe, et encore une fois la variété est la règle. La non-filtration du sol et les cassures sont de première importance. Elles sont, comme nous le verrons plus loin, un danger constant de contamination des sources, à tel point qu'en Basse-Bretagne l'on n'est jamais sûr d'avoir une eau bonne bactériologiquement.

La qualité du sol tient à leur composition minéralogi-

que. Les roches primitives et primaires dominent en Basse-Bretagne, on comprend que leur décomposition n'engendre qu'un sol pauvre en chaux et acide phosphorique, éléments qui entrent dans la constitution du corps humain et dont l'absence conduit au rachitisme. Sur pareil sol prospèreront, au lieu de plantes riches, des bois et des landes, et les eaux abondantes et pures naturellement (c'est-à-dire tant que par la faute de l'homme les impuretés en sont absentes) sont pauvres en éléments minéraux.

Seule la potasse se rencontre partout.

Il découle naturellement qu'il est nécessaire de donner au sol bas-breton les éléments qui lui manquent, c'est à-dire chaux et acide phosphorique. C'est le rôle des amendements agricoles.

Ce sol qui ne permet pas une bonne filtration de l'eau se laisse difficilement traverser par l'air et d'autant plus qu'il est, la plupart du temps, imbibé d'eaux de pluie qui s'interposent entre l'air et le sol imperméable.

La vie des plantes en est amoindrie. L'air leur est indispensable, mais aussi il est nécessaire à la combustion et à la destruction des matières organiques, des substances toxiques et infectieuses. Le travail agricole aide à cette influence bienfaisante de l'air. Tourner et retourner la terre permet à l'air d'y pénétrer.

L'hygiène, le bien-être matériel et moral, ont à gagner au développement de l'agriculture.

Fixant les microbes de l'air, grâce à son humidité, fixant les déchets organiques et ne les détruisant pas suffisamment, filtrant mal les eaux de surface, fissuré, manquant de principes calcaires et phosphatiques, on comprend que le sol breton joue un rôle important dans la production des maladies.

Ses avantages sont bien maigres à côté de ces inconvénients. Pourrait-on y remédier? En partie par l'amendement agricole, son utilisation en cultures et reboisements. Il y a à cela un intérêt économique et hygiénique.

# II

## L'AIR

a) *Pression atmosphérique.* — La pression atmosphérique est à peu près égale sur tous les points de la Basse-Bretagne en raison du peu de différence d'altitude entre ces divers points. Il s'ensuit que l'oxygène de l'air y est réparti à peu près uniformément.

Les chiffres donnés par les statistiques du Bureau central météorologique ne sont malheureusement relatifs qu'aux stations du littoral et il eût été intéressant de les comparer avec ceux du plateau central.

Cette pression (moyenne de 1903 à 1911) varie de 752,78 à Bréhat, à 761,47 à Lorient. Elle est à Brest d'environ 757,50.

b) *Les vents.* — Les trois orientations dominantes des vents sont : Nord-Ouest, Sud-Ouest, Ouest. Ces vents très forts, fréquents, venus de la Manche et surtout de l'Océan, tempèrent les froids de l'hiver et font que les

mois les plus froids, qui sont de 2° de moyenne à Paris, sont de 6° environ à Brest.

Ils entretiennent pendant l'été une humidité rafraîchissante mais amènent en hiver des pluies abondantes.

A côté de ces rôles, on peut assigner aux vents celui de balayer l'air de ses impuretés, de le brasser, de régler sa composition.

La force moyenne du vent est de 1 m. 7.

c) *Pluies.* — Alors que la moyenne des pluies en France atteint annuellement 770 mm., que Paris et le Centre ont une moyenne annuelle de 556 à 650 mm., Nancy 782 mm. et Marseille 567 mm., la Basse-Bretagne atteint 824 mm.

Ces pluies sont réparties de la façon suivante :

Maximum en automne ; puis, par ordre décroissant, hiver, été, printemps.

La répartition des maxima est d'octobre à janvier, et octobre est généralement le mois le plus pluvieux. Le littoral est-il plus mouillé que l'intérieur ? S'il tombe annuellement 1000 mm. d'eau à Brest, alors qu'à Pontivy il n'en tombe que 700 mm. et au Faouët 782 mm., nous trouvons pour le bassin de la Cornouaille intérieure, dans la région de Châteaulin-Carhaix, des moyennes (années 1899, 1900, 1901 et 1890, 1891, 1892) de :

| Années | Châteaulin | Pinity | Carhaix | Goarem-Liziard |
|---|---|---|---|---|
| 1890 | 925 mm. | 842 mm. | 736 mm. | 1093 mm. |
| 1891 | 1106 — | 1076 — | 824 — | 1352 — |
| 1892 | 1026 — | 860 — | 796 — | 1158 — |

Les années 1899, 1900, 1901 donnent pour la Feuillée 1109 mm. et pour Corlay 1101 mm., localités « terriennes ».

Pour ces mêmes années Roscoff a 652 mm., l'île de Batz 554 mm., Ouessant 614 mm., Quimper 847 mm., Lorient et Auray 655 mm. Il y a donc, entre les monts d'Arrée et les montagnes Noires, une zone à pluies abondantes. Tout autour de cette cuvette les hauteurs des pluies vont, en général, en diminuant progressivement.

Dans cette Cornouaille intérieure « aucune saison n'est à proprement parler dépourvue d'humidité. Pendant l'été, qui est en général la saison sèche, l'abondance des pluies suffit quelquefois pour arrêter la maturation complète des moissons. Quant aux mois d'octobre, novembre, décembre ils sont invariablement mouillés. Des jours entiers, des semaines s'écoulent sans que cesse ce ruissellement de gouttes ténues qui, aussi bien et peut-être mieux que les pluies d'orage, transforment profondément la terre végétale des pentes et alimentent les cours d'eau (innombrables dans cette Bretagne au sol imperméable) dont les flots se creusent des vallées de plus en plus profondes par l'affouillement de leur lit et la destruction de leurs bords : Les terres sont emportées, les blocs rocheux arrachés à la rive, les pierres brisées quelle que soit leur nature et décomposées.

» Sous l'influence de l'eau qu'ils absorbent et du gel qui les dilate leurs feuillets se séparent..... la masse rocheuse devient jaune par suite de l'oxydation du fer qu'elle renferme et finalement se résout en terre argileuse, et ce n'est pas seulement la partie superficielle qui se modifie de la sorte, souvent à plusieurs mètres on trouve le roc profondément décomposé. » (Gallouédec.

Etude sur la Basse-Bretagne, *Annales de géographie*, 1893-1894.)

Ces pluies se répartissent sur 147 jours annuellement, la moyenne en France étant de 112 jours de pluies par an. Nous arrivons certaines années pour quelques localités à des chiffres nettement supérieurs à cette moyenne. C'est ainsi que nous relevons 213 jours de pluies en 1907 à Beg-Melen, 184 en 1906 à Brest.

La station de Lanvollon (Côtes-du-Nord) a relevé, en 1905, 20 jours de pluies en novembre, 16 jours en janvier 1906 et 25 jours en octobre 1907.

Autant les pluies sont abondantes, autant les neiges sont rares. En 1890, à Saint-Mathieu, il a neigé 2 fois, à Vannes 5 fois, à Quimper il n'a pas neigé. A Lanvollon, en 1905, pas de neige ; il y en a eu 6 jours en 1906 et 3 jours en 1907.

Les gelées se font sentir chaque année pendant une période assez courte allant de 30 jours en 1905 à Lanvollon, à 14 en 1906 et 16 en 1907. En 1890, on a observé à l'écluse de Châteaulin 46 jours de gelée ; en 1891 50 jours ; en 1892, 31 jours.

La moyenne des jours de gelée est de 27 par an pour toute la Basse-Bretagne.

Et, de même que les pluies, les gelées et neiges varient quand on passe de la côte à l'intérieur des terres. La Cornouaille intérieure est sous ce rapport encore désavantagée. Les chiffres que nous avons donnés concernant les années 1890-91-92 nous en fournissent la preuve.

Mais quel rôle jouent ces pluies en hygiène ? Elles purifient l'atmosphère en lui enlevant au passage pour les entraîner au sol les poussières, les insectes, les microorganismes, les composés chimiques (acide carbonique et

ammoniaque). Ce rôle purificateur se continue en partie sur le sol qu'elles lavent.

Ce rôle heureux est contrebalancé par le fait que les pluies donnent les eaux d'alimentation. Celles-ci seront contaminées par les produits venus de l'air avec les pluies. Les pluies, en outre, humidifient le sol, qui devient boueux et retient ainsi tous les déchets très dangereux qui vont jusqu'aux sources. Cependant, d'après Lombard, la morbidité et la mortalité seraient en général plus faibles par temps humide que par temps sec. Les statistiques ne nous ont pas permis de vérifier cette opinion en ce qui concerne la Basse-Bretagne. Les mois les plus humides étant octobre, novembre et décembre, il eût été intéressant de savoir si les maladies sont à cette époque moins nombreuses qu'aux autres mois de l'année et de connaître les maladies les plus fréquemment observées pendant ces mêmes mois.

d) *Température de l'atmosphère.* — L'est de la France connaît les grands froids et les grandes chaleurs, le Midi, les hivers tièdes et les étés très chauds. La Basse-Bretagne, elle, est caractérisée par l'égalité de sa température, par les différences très faibles que l'on trouve entre les températures extrêmes de l'été et de l'hiver, entre les températures moyennes de ces saisons, ou les températures moyennes de plusieurs années. Cette égalité se manifeste même sur des moyennes quotidiennes. Ici pas de dépression, pas de transition brusque entre la température de la journée et celle du soir. Et ici encore intervient l'influence de la mer. Elle absorbe du calorique pendant le jour pour le renvoyer la nuit.

La Basse-Bretagne est traversée par la ligne isothermique de 5° l'hiver, ligne qui longe la côte méditerra-

néenne en comprenant la région de Montpellier, pour ensuite passer au-dessus de Nice et Marseille.

La température moyenne annuelle est de 11°3 avec minima de 5°2 en janvier et de 16°6 en juillet.

Plus on s'éloigne des bords de la Manche et de l'Océan, plus le climat est rude à cause de l'éloignement de la mer. Nous avons vu que les autres conditions atmosphériques suivent les mêmes lois. On comprend dès lors que la population soit de plus en plus pauvre, de plus en plus clairsemée, et que les conditions de l'hygiène soient plus détestables au centre que sur les côtes. La richesse du sol diminue dans les mêmes proportions. Nous voyons donc, une fois de plus, les conditions économiques régler l'hygiène et la santé des individus.

La température de la Cornouaille intérieure est moins régulière, nous y avons rencontré les maxima des pluies, des gelées et des neiges de Basse-Bretagne, nous y rencontrons les minima de température en hiver, les maxima en été. En 1890, Roscoff avait un minima de — 5°, Châteaulin de — 15°; en 1891, Roscoff — 7°, Châteaulin — 13°; en 1892, Roscoff — 1°, Châteaulin — 9°.

En 1892, Châteaulin voyait sa température atteindre 30° à deux ou trois reprises, Roscoff atteignait le 16 août 29° pour un jour seulement. Lanvollon, Paimpol, Lannion, Tréguier au Nord ont des moyennes minima de — 5° et des moyennes maxima de 19°. Le long des côtes sud, Lorient, Auray, Vannes sont dans les mêmes conditions. Les primeurs, les fruits, les fleurs poussent en abondance au Nord comme au Sud. Cette influence bienfaisante de la mer se fait sentir assez profondément dans l'intérieur des terres en raison des profondes et nombreuses découpures des côtes de Basse-Bretagne.

A quelles autres influences attribuer la douceur du cli-

mat de la Basse-Bretagne ? A sa situation au 48° de latitude. La latitude influe en effet sur la température, puisque la quantité de chaleur reçue dépend de l'angle d'incidence sous lequel arrivent les rayons solaires. Cette température diminuant de l'équateur vers le pôle, la Basse-Bretagne se trouve favorisée d'un climat moyen.

Sans nul doute aussi au courant marin du Gulf-Stream qui vient du golfe du Mexique, d'où il sort à une température de 30°. Il n'est qu'une ramification d'un grand courant tropical transatlantique dont les branches divergent pour se rendre aux pôles. Les rayons solaires les chauffent à l'équateur. Une branche se dirige vers l'Irlande. Mais, pendant tout le long parcours à effectuer pour atteindre le Nord, le Gulf-Stream se refroidit en abandonnant en cours de route la chaleur qu'il a puisée à l'équateur et dont l'influence se fait sentir sur toutes les régions du littoral qu'il avoisine. On comprend ainsi que les îles aient le climat le plus égal et le plus doux, et les statistiques le démontrent.

La mer, dit-on, est un vaste réservoir de calorique ; elle s'échauffe et se refroidit lentement. Elle a une influence bienfaisante au point de vue physiologique, elle a de plus un attrait économique.

Le climat de la Basse-Bretagne, climat maritime par excellence, doit son action physiologique à la composition chimique de l'air marin. Or « l'air marin présente quelques particularités. Il contient plus d'eau. On y trouve jusqu'à 0 milligr. 022 de chlorure de sodium par litre (A. Gautier). L'iode y est treize fois plus répandu que dans l'air des villes. Il s'y trouve à l'état d'iode organique, mais n'existe pas en dehors du protoplasma des algues et des diatomées en suspension (A. Gautier). L'air des côtes est d'ailleurs constamment renouvelé, toujours

vif et pur, à cause des brises et des mouvements incessants de la mer. L'aldéhyde formique en est absent (A. Lévy et Henriet). Les mouvements des vagues ont aussi pour heureux effet de s'opposer à l'influence fâcheuse des matières organiques putrescibles que le flux tend à accumuler sur les côtes. La mer éloigne les poussières, les insectes, les microbes ; ceux-ci tombent dans les vagues, sont entraînés et non évaporés, si bien que l'air marin à 100 kilomètres des côtes ne contient pas un demi-microbe par mètre cube » (Miquel et Moreau, *In* Atmosphère et climats, Courmont et Lesieur, p. 96).

Nous complétons cette étude par les considérations suivantes tirées de « Le climat marin dans le traitement des tuberculoses chirurgicales », par le docteur Calvé (*Paris Médical*, n° 10, p. 251) :

« 1° L'air marin étant à son maximum de densité, le volume de chaque inspiration contient relativement une plus grande quantité d'oxygène. Il renferme trois fois plus d'ozone que l'air continental.

» 2° Lorsque le vent souffle du large il cueille sur la crête des vagues des gouttelettes d'eau de mer qui finement pulvérisées (poudrain) restent en suspens dans l'air. La présence de ces principes salins a été constatée par Duphil et Gautier, et, si la quantité absorbée par les poumons est peu considérable, leur action physiologique est indéniable et paraît due à l'état physique et électrique spécial sous lequel ils s'y trouvent (état colloïdal et dissociation électrolytique, ionique), ainsi que l'a établi Poehl (Congrès de Biarritz, 1903), et plus récemment le professeur Robin).

» 3° La mer joue le rôle d'un vaste régulateur thermique, absorbant de la chaleur l'été qu'elle restitue l'hiver, atténuant, grâce à une évaporation constante, les fortes cha-

leurs de la saison chaude, d'où un climat en général tempéré et régulier. Il n'est jamais trop chaud. La fraîcheur qu'on y trouve toujours excite les phénomènes de combustion de façon à maintenir l'équilibre thermique du corps.

» 4° Le vent caractéristique habituel du climat marin possède une action dynamique considérable et *en rapport direct avec son intensité* (Maurel, de Toulouse, *Société de biologie*, 1907-1908). Il exerce un véritable massage du corps à travers les vêtements qu'il traverse facilement. Il excite les fonctions cutanées et active les échanges respiratoires. »

Le même auteur résume ainsi l'action physiologique du climat marin :

« *Action physiologique :* Augmentation de l'appétit. Activité des fonctions respiratoires. Augmentation des globules rouges. Augmentation de la diurèse. Augmentation des échanges azotés. Diminution et arrêt de la déminéralisation. Utilisation meilleure du phosphore alimentaire. Augmentation de la consommation des matières albuminoïdes. »

Il suffit d'avoir visité une usine à utilisation du varech pour se rendre compte que la mer est un arsenal thérapeutique incomparable.

L'usine de Lampaul-Plouarzel par exemple, située au nord de Brest, et exploitée par la Société coopérative des pharmaciens, transforme le brome des soudes de varechs en bromures de potassium, sodium, ammonium, strontium.

Des soudes de varechs elle extrait l'iode pour en former les iodures de potassium, sodium, dé plomb, mercureux, mercurique, l'iodothymol, l'iodoforme.

Comme sous-produits elle obtient des sels de sodium

(chlorures et sulfates). Viennent ensuite les sels de potassium (chlorures et sulfates) qui sont livrés à l'agriculture, au titre potassique, pour engrais.

Enfin, les soudes de varechs, épuisées au point de vue iodique, constituent un engrais très recherché par les agriculteurs et qui doit son efficacité aux sels de potasse qu'il renferme. Un dernier sous-produit, un sel iodo-bromo-chloruré, est exploité par cette Société sous le nom de sel de Lampaul qui complète avantageusement les bains additionnés de sel marin prescrits aux malades comme succédanés des bains de mer.

La luminosité du climat marin joue un rôle important dans cette action physiologique. Les fréquentes brumes ou brouillards de la Basse-Bretagne la diminuent. Cependant elles sont en dehors des saisons pluviales relativement peu fréquentes et peu épaisses, de sorte que la luminosité y peut jouer encore une partie du rôle qu'on lui attribue. « L'action physiologique du soleil est due (le fait est connu) aux rayons ultra-violets, rayons chimiques ou actiniques. Or, si le pouvoir actinique des rayons solaires est intense à la montagne, il s'exerce au maximum au bord de la mer... La mer absorbe les rayons caloriques et diffuse des rayons chimiques. » (Docteur Calvé.)

La mer a de plus un attrait économique. Elle est la grande ressource des Bas-Bretons. Elle explique la répartition de la population en Basse-Bretagne. Dans son travail : « *Densité de la population en Bretagne calculée par zone d'égal éloignement de la mer* (Rennes, 1905) », M. E. Robert constate, en effet, que, si la moyenne de la population en France est de 72 habitants au kmq., celle de la Bretagne atteint 90 ; mais alors que tel canton du centre, Scaër, par exemple, éloigné de la mer

de 30 à 40 kilomètres environ, compte 55 habitants au kmq., tel canton de la côte en compte 178. Dans le Léon on compte même, à proximité des côtes, 215 habitants au kmq. A quelques kilomètres des côtes, 150. A 30 kilomètres environ, on n'en compte plus que 70 et l'on arrive au chiffre de 40 dans les monts d'Arrée.

Sur la côte sud, la première zone du Vannetais, par rapport à la mer, compte 187 habitants, les dernières zones n'en comptent plus que 56 et 47. « Les agglomérations, très denses sur une zone qui varie de 5 kilomètres sur le plateau méridional à 10 et même 20 sur le plateau septentrional, vont en diminuant régulièrement de la mer vers l'intérieur où dans certaines communes la densité est de moitié inférieure à la moyenne de la France. » (Robert.)

# III

## L'EAU

Il y aurait sur les eaux en Basse-Bretagne une intéressante et importante étude à entreprendre. A l'heure actuelle, les quelques documents qui permettraient de caractériser les eaux de cette péninsule sont peu nombreux, épars. La plupart des analyses n'ont porté que sur la teneur bactériologique de quelques sources isolées et le plus souvent à des époques variables à l'occasion d'épidémies.

Cependant, étant donnée la constitution géologique du sol bas-breton, on comprend que les eaux de ce pays soient pauvres en éléments minéraux. Les sels de chaux surtout font défaut. Les amendements agricoles peuvent y remédier, comme nous l'avons dit.

Quant à leurs caractères physiques, on s'accorde pour reconnaître que les eaux de Basse-Bretagne sont abondantes, limpides (ce sont des eaux de roches), fraîches, agréables à boire et naturellement pures.

La protection des sources devrait préoccuper les particuliers et les municipalités. Les épidémies de typhoïde, de troubles intestinaux, sont assez fréquentes dans la péninsule armoricaine pour que les eaux d'alimentation soient surveillées.

# DEUXIÈME PARTIE

## HYGIÈNE INDIVIDUELLE ET SOCIALE

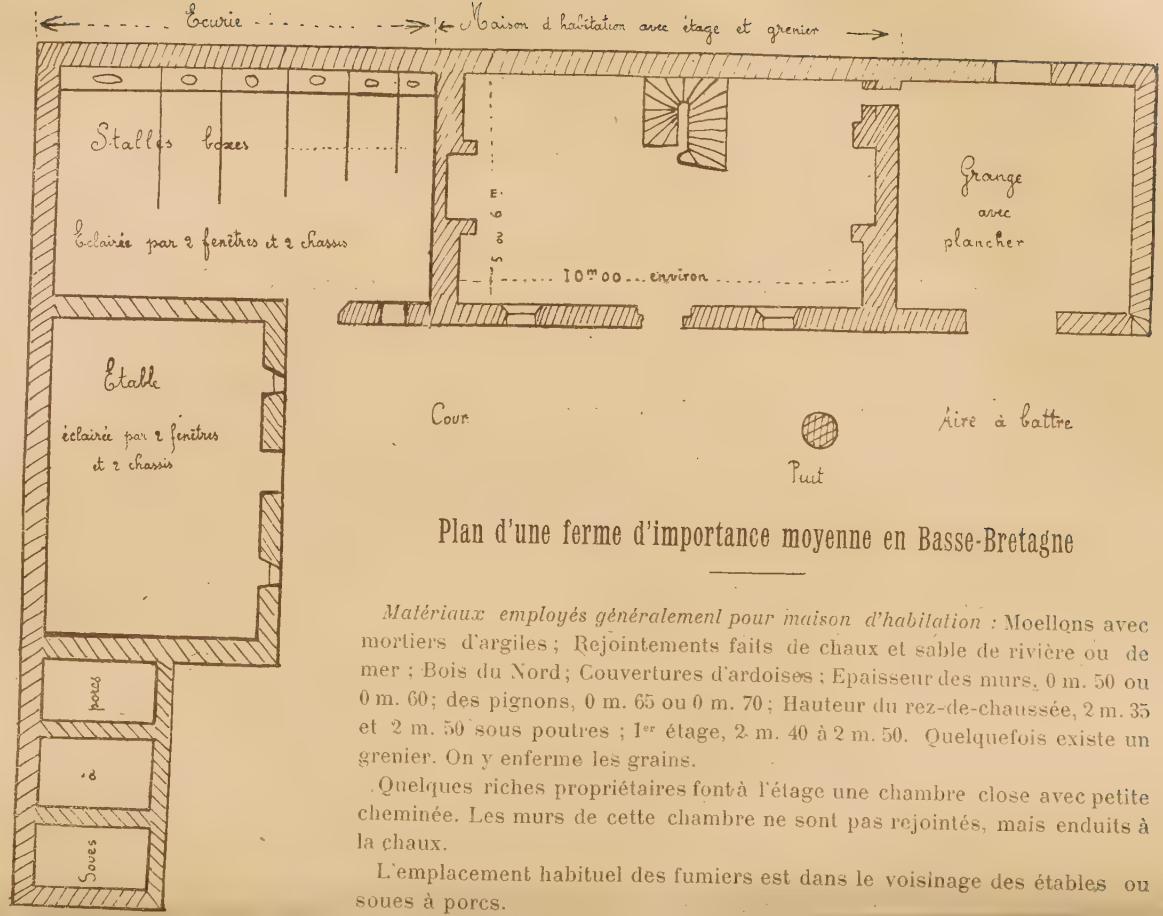
---

### I

### HABITATION

Les Bas-Bretons forment un peuple de marins et de cultivateurs. Les marins, ou vivent en agglomération, comme dans le Sud-Finistère, et ne sont alors que marins, ou sont en même temps cultivateurs et marins vivant dans des maisons isolées dont les conditions d'hygiène sont celles des fermes.

Nous ne nous occuperons pas de l'hygiène des agglomérations (villes et bourgs) en Basse-Bretagne. Elles ont les avantages et les inconvénients de toutes les agglomérations ; nous étudierons *la ferme bas-bretonne*.




## Plan d'une ferme d'importance moyenne en Basse-Bretagne

*Matériaux employés généralemenl pour maison d'habitation :* Moellons avec mortiers d'argiles ; Rejointements faits de chaux et sable de rivière ou de mer ; Bois du Nord ; Couvertures d'ardoises ; Epaisseur des murs, 0 m. 50 ou 0 m. 60 ; des pignons, 0 m. 65 ou 0 m. 70 ; Hauteur du rez-de-chaussée, 2 m. 35 et 2 m. 50 sous poutres ; 1er étage, 2 m. 40 à 2 m. 50. Quelquefois existe un grenier. On y enferme les grains.

Quelques riches propriétaires font à l'étage une chambre close avec petite cheminée. Les murs de cette chambre ne sont pas rejointés, mais enduits à la chaux.

L'emplacement habituel des fumiers est dans le voisinage des étables ou soues à porcs.

A mesure que l'aisance pénètre chez le paysan, la ferme se transforme. Les *chaumières* tendent de plus en plus à disparaître. Les cloisons de séparation entre crèches et maisons d'habitation, dont on disait qu'elles existaient si peu, qu'hommes et animaux vivaient dans la même pièce, se font rares ; chacun vit chez soi. Les bêtes sont logées chez elles, à l'écurie ; les gens habitent une maison contiguë, mais qu'un fort mur de pierres sépare de l'écurie. D'ailleurs nous donnons ici le plan d'une *ferme moyenne* du type le plus courant, qui nous permettra d'éviter les descriptions souvent confuses et nous rapprochera par là même de la vérité. Nous le devons à l'obligeance de notre oncle, M. A. Troadec, entrepreneur à Saint-Renan, Finistère (Léon).

Nous avions posé à M. Troadec un certain nombre de questions que nous estimions avoir grand intérêt à connaître parce qu'elles développent ce plan et sont des indications pour la bonne connaissance des conditions d'hygiène de la ferme.

*Orientation des fermes.* — Les édifices sont orientés : 1° la maison d'habitation : le plus possible au midi, la façade surtout ; 2° pour les édifices autres que la maison, les positions varient suivant la disposition du terrain et la facilité d'accès sur la maison ou sur les terres dépendant de la ferme.

Cette question d'orientation des façades des habitations au midi est importante. « Indépendamment de l'action morale qu'elle exerce sur les habitants, l'insolation des façades est pour l'habitation même une condition fondamentale de salubrité. Cette insolation est utile, en effet, pour échauffer et assécher les murailles, pour en activer la ventilation interstitielle, pour déterminer une aération énergique des maisons et des rues ; de plus,

son action microbicide en fait un agent puissant de désinfection. Il est donc utile de savoir déterminer les conditions dans lesquelles se trouve placée une façade quelconque, la durée et les heures même de l'insolation de ces façades. Sans doute la connaissance de cette durée et de ces heures n'est pas suffisante pour renseigner exactement sur l'intensité même de l'insolation. Il faudrait tenir compte d'autres facteurs, tels que l'angle d'incidence des rayons solaires sur la façade aux divers moments de l'insolation, la hauteur à ces mêmes moments du soleil au-dessus de l'horizon, hauteur de laquelle dépend l'épaisseur de l'atmosphère traversée et par suite de l'absorption exercée par cette atmosphère sur la radiation solaire, l'altitude du lieu qui influe également sur l'épaisseur de l'atmosphère absorbante ; le pouvoir absorbant de l'air essentiellement variable d'un jour à l'autre, d'un moment à l'autre... » (*In* Bertin-Sans et Gagnières, 1901 : Les conditions d'insolation des façades d'habitation).

L'orientation de la ferme est donc excellente ; non seulement elle présente sa façade au soleil, mais aux vents du S.-O., du N.-O. et O., qui prédominent en Basse-Bretagne avec leur cortège de pluies, elle présente ses pignons ou les immeubles y attenant.

*Emplacement.* — Quant à sa situation sur les hauteurs ou dans des bas-fonds, elle est commandée par des motifs multiples parmi lesquels l'hygiène est oubliée, et cela se conçoit. On ne choisit pas les terres que l'on veut. Mais, dans le choix de l'emplacement à donner à la maison d'habitation, le paysan pourrait s'inspirer de considérations d'hygiène : direction des vents, pluies, exposition, assises variant selon le terrain, etc.

L'humidité du climat veut que la maison soit humide.

Les brouillards empêchent en partie l'action bienfaisante du soleil, mais aussi la maison ne réalise pas toutes les conditions d'hygiène désirables, en partie par la faute de ses habitants.

*Abords de la ferme.* — On y accède du dehors, la plupart du temps en faisant quelques mètres sur les débris de plantes coupées sur les talus, que l'on étale devant la maison. Ces débris de plantes (ajoncs, ronces, fougères, feuilles sèches) constituent au bout de peu de temps, après les pluies surtout, et quand il s'y ajoute de la boue ou du fumier, un cloaque. Une parcelle amenée sous les sabots de chacun, sur le sol battu et inégal de la maison, transforme souvent le rez-de-chaussée en un bourbier.

*Sol du rez-de-chaussée.* — Un de nos amis, cultivateur, nous écrivait à ce sujet : « L'hygiène des maisons ? Il faudrait que toutes les maisons soient dallées en pierres ou en ciment. De la terre du rez-de-chaussée s'exhale pendant les saisons humides une odeur nauséabonde. Et il est souvent presque impossible de désinfecter pendant longtemps une maison où a sévi la typhoïde ou toute autre maladie contagieuse, épidémique. »

Ces sols de plain-pied ont, en outre, l'inconvénient de donner accès dans la maison à l'air venu du sol. Et cet inconvénient mérite qu'on en tienne compte, puisque cet air contient 9,74 de $CO^2$ au lieu de 0,03 p. 1000 qu'en contient l'air atmosphérique et qu'il comprend de plus de l'$NH^3$, de l'hydrogène sulfuré et carboné, tous produits résultant de la combustion et de la destruction des matières organiques.

*Mobilier.* — La ferme est encombrée par le mobilier. Les meubles donnent asile à toutes les poussières ; ils ne sont que très rarement lavés ; désinfectés jamais.

De tous les meubles, il en est un dont la transformation sinon la disparition est souhaitée par tous les hygiénistes, c'est le lit clos. Il se trouve au rez-de-chaussée ou à l'étage. Il est à ciel ouvert ou à ciel fermé. Dans ce dernier cas il supporte tout ce qu'il y a de rebuts (ferrailles, vieux linges, bois, etc.). Qu'il ait plus ou moins de 2 mètres de long, plus ou moins de 1 m. 50 de large, il est antihygiénique.

Faire ce lit est chose peu commode, on comprend donc qu'on s'abstienne de l'aérer, de le désinfecter. Il a tous les inconvénients possibles, et il n'est pas un médecin qui ne demande sa disparition. Que de tuberculoses se sont transmises par lit-clos ! Que de maladies contagieuses !

*Aération.* — La ferme bretonne est à pièce unique et à seul rez-de-chaussée le plus souvent. L'étage cependant devient plus répandu. Le rez-de-chaussée ne forme qu'une vaste pièce, de même l'étage. Le rez-de-chaussée n'est éclairé que du côté de la façade. L'étage est éclairé le plus souvent des deux côtés.

Les ouvertures, portes et fenêtres, sont de dimensions et de nombre restreints pour des habitations aussi vastes : 2 fenêtres au rez-de-chaussée, 2 ou 4 fenêtres à l'étage, dimensions 1 m. 33 $\times$ 0 m. 80 ou 1 m. 66 $\times$ 0 m. 90, mais plus rarement. Néanmoins elles sont presque constamment ouvertes, la porte tout au moins, et l'air est renouvelé au fur et à mesure de sa viciation. D'après les dimensions que nous avons données, le cubage individuel serait plus que suffisant, n'était l'encombrement des appartements.

L'air des fermes ne se vicie pas seulement par la présence de ses habitants, mais aussi par les produits nocifs venus du dehors, par l'évaporation des fumiers et bour-

biers voisins, par les saletés que retient le sol battu. Il n'est pas jusqu'aux animaux de basse-cour qui ne trouvent asile pendant la journée dans la ferme.

La ventilation est assurée constamment par les portes, fenêtres et les cheminées à foyer ouvert. Dans presque toutes les fermes il existe deux cheminées, une à chaque extrémité de la pièce. Leurs dimensions sont de 1 m. 70 à 2 mètres d'ouverture.

*Eclairage.* — Ici encore l'encombrement vient contrecarrer les avantages que la ferme retirerait de son exposition au midi, de sa situation isolée. Il y aurait avantage encore à augmenter les dimensions et le nombre des fenêtres surtout au midi et en rapprocher le sommet des plafonds. Cela faciliterait la pénétration de la lumière du soleil jusqu'au mur opposé, d'autant que la profondeur du local (5 m. à 6 m.) n'est pas trop disproportionnée à sa hauteur (2 m. 35 à 2 m. 50) pour faciliter cette pénétration.

Cet éclairage naturel ne devra pas être brisé dans son uniformité par la présence de bâtiments ou d'arbres devant la façade éclairée. Il faut réserver les arbres aux orientations O., S.-O. et N.-O. qui sont les orientations des vents et pluies le plus fréquemment observées dans toute la Basse-Bretagne. La ferme retirerait avantage au blanchiment de tous ses murs à la chaux. La chaux est un désinfectant utile facile à se procurer.

Indépendamment de toute autre importance, le blanchiment des murs à la chaux joue dans la question d'éclairage un rôle important par la réflection que celle-ci éprouve au contact des surfaces blanchies. Son emploi, à ce point de vue encore, est indiqué dans les fermes actuelles où les fenêtres sont petites.

Il est heureux aussi qu'il n'y ait le plus souvent ni rideaux, ni persiennes, ni volets.

Quant à l'éclairage artificiel, il intervient si peu dans l'hygiène de la ferme que nous ne nous arrêterons pas à discuter des divers modes d'éclairage. On se couche de bonne heure. Les veillées, pour tardives qu'elles soient, n'ont rien des soirées plutôt matinales des villes. De plus en plus les fermes sont éclairées par des lampes à pétrole.

*Chauffage.* — Malgré le déboisement intensif auquel on soumet malheureusement la Basse-Bretagne, le bois est encore seul employé pour le chauffage (ajonc, genêt, chêne, hêtre, etc.). La consommation en est quotidienne, dure environ 6 à 8 heures et est abondante. Les dimensions des cheminées, les vents presque constants qui augmentent le tirage, le cubage des pièces ne permettent pas aisément la viciation de l'air par le chauffage. Mais la situation des cheminées aux deux extrémités des grandes pièces (rez-de-chaussée, étage) de la maison ne contribue pas à la bonne, à l'uniforme répartition de la chaleur. N'étant pas uniforme, trop de points échappent à son heureuse influence. Il faudrait pour y remédier, et par là annihiler les effets de l'humidité, adopter une autre disposition des pièces, les diviser.

Il faudrait aussi qu'à l'étage on puisse faire du feu et que là où existent des cheminées on en fît.

Aux quelques inconvénients de l'humidité que n'atteint pas le chauffage, on pourrait remédier en enduisant les surfaces *extérieures* des murs exposés aux pluies, de substances que ne pénètre pas l'humidité, telles que du ciment.

Il faudrait d'autre part aménager dans toute ferme une pièce avec fenêtre, cheminée, lit de fer, murs, plancher et

plafond lavables, qui servirait de chambre pour isoler tout malade. On ne verrait probablement plus de ces familles disparaître par contagion réciproque dans des maladies infectieuses.

On excluerait de cette pièce, comme des autres d'ailleurs, toutes draperies, rideaux, corniches, tapis, placards, etc. Les murs seraient enduits à la chaux. Les dépenses faites pour les réformes hygiéniques constituent un argent bien placé.

Avec la disparition du lit-clos qu'il faudrait remplacer par de simples lits de fer faciles à faire, à laver et désinfecter, avec le cloisonnement des pièces qui ne permettrait plus que les lits voisinent directement avec la table à laquelle on mange et avec les coffres sur lesquels se déposent les plats, terrines de lait, etc., la réserve d'une pièce pour isolement de tout malade, le désencombrement du mobilier, le blanchiment des murs à la chaux, le carrelage du sol du rez-de-chaussée, voilà les réformes urgentes qui s'imposent pour la ferme basbretonne. Il y aurait aussi très grand avantage à adopter partout les fenêtres de 1 m. 66 $\times$ 0 m. 90. La hauteur des pièces restant de 2 m. 35 à 2 m. 50, la profondeur de 5 mètres ne doit pas être dépassée.

*Matières usées.* — Toutes les matières usées, les ordures ménagères, les balayures, les eaux sales, urines, matières fécales, toutes vont se rejoindre sur le fumier qui avoisine la maison, et qui est à proximité du puits.

Le danger qui résulte de la présence des matières fécales dans l'habitation lors des maladies contagieuses est augmenté par l'absence de table de nuit. La contagion des maladies peut se faire ainsi directement par contact dans la maison même, par l'eau du puits, où passent les infiltrations des fumiers véhiculant les micro-

bes, par les mouches et moustiques qui, du fumier, les communiquent à l'homme ou plus facilement à sa nourriture. Les cloisonnements que nous proposons remédieraient en partie à cet état de chose. Il faudrait qu'il y eût des fosses d'aisances à distance convenable, et imperméables, faciles à désinfecter, que le puits ne fût pas si près du fumier, mais à une distance de 15 à 20 mètres au minimum l'un de l'autre pour diminuer les chances d'infiltration, que les abords du puits fussent imperméabilisés par une cimentation étendue ; le puits serait à une extrémité de la ferme et en partie haute, le fumier à l'extrémité opposée ou dans une situation telle qu'il ne puisse influer sur les eaux d'alimentation.

L'utilisation agricole des matières usées est à surveiller quand elle s'adresse aux produits qui doivent servir directement à la consommation, et qui ne devront jamais recevoir les déchets d'un typhique, par exemple. Dans les cas de maladie contagieuse, l'indication absolue est d'avoir une fosse étanche où seront traitées par les antiseptiques toutes les matières usées avant d'être déversées dans la fosse.

Les considérations qui précèdent permettent de se rendre compte que la cour de la ferme est malencontreusement exposée devant la façade de la maison, alors que sa place devrait être au nord, où la ferme n'a pas d'ouverture. Néanmoins, il y a progrès. On nous signale de beaucoup d'endroits, et nous l'avons pu constater nous-même, une notable amélioration dans le confort, l'hygiène des habitations. Toutes ces transformations s'opèrent insensiblement aux dépens du pittoresque et de la tradition, mais pour le plus grand bien de la race. Pittoresque et tradition n'en mourront pas. Leurs domaines sont encore nombreux et vastes où se réfugier.

# II

## ALIMENTATION

(Ces renseignements parvenus d'un point d'une région ne sont pas exacts pour tous les points de la région, ils sont *moyens*.)

Léon. — *Renseignements parvenus de Plabennec. Nombre de repas.* — En été, hiver, printemps, 4 repas. En automne, du 25 octobre à la mi-février, 3 repas. Ces repas sont désignés par des termes bretons dont l'équivalent français est : *déjeuner*, quelque temps après le

---

Nous tenons ici à remercier nos compatriotes et amis, tous fervents régionalistes, MM. Le Gall, Parker, Guedès, Le Moal, Herrieu, de leur collaboration efficace. Nous leur avions adressé un questionnaire relatif à l'alimentation dans leur région. Ce sont leurs réponses qui constituent la partie documentaire de ce chapitre.

La question des menus économiques étant à l'ordre du jour, nous donnons un aperçu du prix des repas en Basse-Bretagne.

lever ; *dîner*, vers les 10 à 11 heures ; *collation*, vers les 2 à 3 heures ; *souper*, à la fin de la journée de travail. Mais ces heures varient selon la saison ; elles ne donnent qu'une idée de l'espace approximatif entre les repas.

Déjeuner : Soupe, pain et beurre ou lard.

Dîner : Bouillie d'avoine, pain et beurre, lait à discrétion.

Collation : Soupe fraîche, pain et beurre ou lard.

Souper : Soupe, kig ha farz (spécial à la Basse-Bretagne, au Léon surtout).

Le farz (est composé de farine, eau, lait, graisse ou beurre). La recette n'est pas exactement la même partout. Kig = viande, le plus souvent lard. Les jours maigres, les plats gras sont remplacés par des soupes au lait, pâtes de blé noir (pouloud) et bouillies.

Le pain d'orge ou de seigle n'existe plus. On mange du pain de froment. Ce pain n'est pas aussi blanc que celui fabriqué dans les boulangeries. Le paysan donne son blé à moudre au meunier, qui le retourne moulu à la ferme, sans l'avoir trié. C'est une farine complète, comprenant tous les éléments du blé.

Le pain est cuit dans le four de la ferme. Dans certaines fermes on va jusqu'à ajouter du lait à la pâte, quelquefois à le substituer complètement à l'eau.

Chaque paysan travaillant aux champs consomme environ 3 livres de pain par jour. Les femmes, 2 livres.

Le paysan ne boit que de l'eau ou du lait. Le vin est bu pour les fêtes. L'eau-de-vie se donne, mais en faible quantité, à l'occasion de travaux pénibles. La consommation moyenne de lait est de 2 litres par jour et par personne, et 2 litres d'eau. En été, cette consommation est portée jusqu'à 3 litres de lait et 4 litres d'eau.

Le prix d'un repas ne dépasse pas 0 fr. 50 par tête.

Déjeuner et collation valent en moyenne chacun 0 fr. 30 à 0 fr. 35. Le dîner 0 fr. 40 à 0 fr. 45, ainsi que le souper.

Cornouaille maritime. — *Renseignements parvenus de Fouesnant.* — De juin à octobre : 4 repas.

5 h. et demie : Soupe au lard ; de 11 heures à midi : bouillie, viande, galettes ou crêpes, cidre, lait ; 4 heures : lard froid, pommes de terre chaudes, lait, cidre (comme dans toute la Basse-Bretagne ce repas se prend aux champs) ; 8 heures : soupe fraîche au lard, crêpes froides dans la soupe, pain noir.

D'octobre à juin : Même régime. Seules changent les heures de repas, et la collation ne comporte qu'une beurrée.

Dans beaucoup de localités, en hiver, il ne se fait que 3 repas de même nature que les précédents.

Le poisson est rare sauf à proximité de la mer.

Le pain le plus utilisé est le pain noir (sarrazin). Le pain blanc sert principalement dans la soupe. Quand il y a disette de crêpes, faute de blé noir, chaque homme mange environ 2 livres de pain.

Boissons : Cidre, petit cidre, lait. Total : 2 à 3 litres par homme.

L'alimentation d'un homme de constitution moyenne et occupé aux travaux des champs est d'environ 1 fr. 20 par jour en prenant la moyenne des dépenses d'un mois. Pendant les moissons, cette moyenne est souvent portée de 1 fr. 30 à 1 fr. 40.

Cornouaille intérieure. — *Région de Châteaulin.* — Deux périodes : De mai à octobre : 4 repas ; d'octobre à

mai : 3 repas. Intervalle moyen de quatre heures entre les repas.

Les menus sont les mêmes à ces deux périodes.

Déjeuner : Soupe composée de crêpes de blé noir ou de pain blanc, pain et lard ou beurre, ou café.

Dîner : Bouillie d'avoine ou de blé noir, pain et lard ou beurre, tasse de lait, cidre.

Collation (à 4 heures, de mai à octobre) : Pain et lard. Repas pris aux champs.

Souper : Pommes de terre cuites dans la graisse de porc.

On signale, comme dans le reste de la Basse-Bretagne, qu'en maintes occasions, il s'ajoute à ces menus des extra : ragoûts de poule, pigeon, lapin, potage aux légumes, andouilles, etc.

Pain : Le plus utilisé est formé de froment et de seigle (froment 25 p. 100). En dehors de ce pain il est consommé une faible quantité de pain de froment. Dans certaines fermes on substitue l'orge au froment ; l'on a alors du pain d'orge et de seigle.

Boissons : Eau, lait, cidre, rarement du vin. Le lait se consomme pur ou caillé.

Prix : Prix moyen, 1 fr. 10. Les prix, comme les menus, se relèvent à proximité des agglomérations où se tiennent foires ou marchés et avec les facilités des communications.

Trégor. — *Renseignements parvenues de Koadou.* — On fait 5 repas par jour en toute saison : à 6 heures — 9 heures — 12 heures — 3 heures et demie — 7 heures (ces heures peuvent varier).

Le repas de 6 heures se composait de soupe, aujourd'hui on prend plutôt du café et du pain ; 9 heures, café,

pain et beurre ou lard ; 12 heures, pommes de terre, pain, lard ; 3 heures, café, pain, beurre ; 7 heures, soupe au lard, pain et lard ou pain et beurre.

Les jours maigres : à midi, soupe au lait, pommes de terre et lait; le soir, soupe au lait ; *aux autres repas*, pain et beurre.

Le pain que l'on mange partout est du pain de froment, le méteil et le seigle surtout deviennent très rares.

Dans une semaine un homme valide peut manger $7 \times 4 = 28$, de 24 à 28 livres de pain.

Les bouillies et crêpes se font rares, la bouillie d'avoine surtout. Il est fait en outre une consommation de 2 livres de pain blanc par personne pour la soupe.

Les boissons usitées sont le cidre et la piquette. Très peu de vin, peu de lait et pas d'eau (sinon dans les très pauvres maisons) ; un homme boit par jour de 3 à 4 litres de cidre ou de piquette.

Une telle pension, café et eau-de-vie compris, vaut de 1 fr. 65 à 2 francs par jour et par homme. La pension des femmes est moindre, 1 fr. 20 les deux repas de midi et du soir, 0 fr. 15 pour chaque petit repas. La différence en supplément pour dépenses en café et eau-de-vie. « C'est le menu invariable de ces pays-ci. »

Vannetais. — *Renseignements parvenus de Lanester (Région de Lorient).*

*Eté.* — Au lever, pain noir avec lard ou beurre. Quelquefois tasse de café en plus. Sans café, ce déjeuner vaut 0 fr. 15.

Vers 8 heures, le déjeuner (lein) : 1 écuellée de soupe grasse, ou à l'oignon (0 fr. 15), de lait doux (0 fr. 15), de petit-lait (0 fr. 07 à 0 fr. 10) ou de lait caillé (0 fr. 07

à 0 fr. 10). Cette soupe est composée de pain blanc ou de crêpes, celles-ci plus coûteuses que le pain blanc. Souvent pain blanc et pain noir, mi-partie de chaque. En plus tranche de pain noir avec beurre ou lard (0 fr. 10).

A midi, dîner (méren) : Bouillie de riz (0 fr. 15), de mil (0 fr. 15), de pommes de terre (0 fr. 10), de blé noir (0 fr. 20), d'avoine (0 fr. 20) avec lait caillé ou petit-lait ou cidre doux. En plus tranche de pain. Au lieu de bouillie on mange des pommes de terre et du lard (0 fr. 30) ou pommes de terre et lard froid (0 fr. 10 à 0 fr. 20), puis pain et lard ou pommes de terre et lard froid (0 fr. 10). Ce menu peut être remplacé par le suivant : Soupe de graisse aux choux (0 fr. 20) ou soupe au lard et aux choux, avec pommes de terre (0 fr. 35)

A 4 heures, collation (adveren) : bouillie et lait caillé (0 fr. 10) ou pain avec beurre ou lard ou pommes de terre et lard.

Le soir : pommes de terre et lard chaud ou froid. Parfois soupe ou ragoût de bœuf (0 fr. 30), de veau (0 fr. 50), de porc (0 fr. 40), choux ou légumes au lard (0 fr. 25 à 0 fr. 30). Au bord de la mer, poissons (0 fr. 30).

Dans beaucoup de fermes où l'on cultive le blé noir (sarrazin) les crêpes de blé noir remplacent le pain blanc (froment).

*Hiver*. — Mêmes menus, mais heures différentes, le coucher étant moins tardif et le lever se faisant 1 à 2 heures plus tard. En toute saison la nourriture de la journée d'un homme de constitution moyenne revient de 1 fr. 20 à 1 fr. 50.

Le pain le plus utilisé est le pain noir. Son prix est de : la livre, 0 fr. 10. Chaque personne prend 16 livres en moyenne par semaine.

Le pain est d'autant moins consommé qu'il y a plus de

blé noir dans la ferme, ce blé noir servant à faire des crêpes. Il est fait aussi une grande consommation de pommes de terre.

Boissons : Cidre, 1 litre au moins par jour et par personne (0 fr. 10). Eau et vin, consommation presque nulle. Lait, *idem*, en dehors des cas cités.

On nous signale une assez forte consommation d'eau-de-vie de cidre distillée à la ferme même par des bouilleurs ambulants.

A la base de toute hygiène de l'appareil digestif la dentition joue un rôle de tout premier ordre. Les soins de la bouche sont aussi inconnus en Basse-Bretagne que dans toutes les régions françaises. Quant à la dentition, elle est en rapport avec l'alimentation du nouveau-né, elle est en rapport aussi avec la constitution des eaux et des produits du sol.

Absence de soins, hygiène infantile défectueuse, mastication mal faite chez l'adulte, abus de boissons alcooliques, de cidre surtout, absence de calcaires dans les eaux et les aliments, toutes ces causes contribuent au mauvais état de la dentition des Bas-Bretons, qui a sa répercussion sur les autres temps de la fonction digestive.

Laissant de côté toutes considérations sur ces autres temps, faute de documents, nous nous bornerons à tirer, de l'examen de l'alimentation en général, les enseignements utiles ou nuisibles pour les approuver ou les corriger.

Une moyenne de quatre repas par jour, séparés l'un de l'autre par un intervalle d'environ quatre heures, intervalle occupé par un labeur assidu et souvent fatigant, des menus comportant surtout des aliments végétaux et des graisses, comme boissons, cidre, eau et lait. Voilà

le bilan qui doit assurer le fonctionnement et l'entretien de l'organisme du Bas-Breton.

Quelle est sa valeur physiologique ?

L'habitude de prendre cinq repas par jour existe dans les Côtes-du-Nord. Nous estimons que c'est soumettre les organes digestifs à un travail répété, fatigant, sans intervalle de repos suffisant. Quatre repas suffisent malgré que le travail de la terre ou de la mer retiennent le Bas-Breton de 12 à 15 heures par jour.

Et puis, les mets sont lourds, peu digestibles en même temps que peu nutritifs. C'est ainsi que la galette de blé noir, dans les conditions défectueuses de cuisson auxquelles elle est soumise, est réduite à une pâte qui « colle à l'estomac ». Son résultat immédiat est de demander au cidre l'aide de la rendre absorbable ; ce qui va à l'inverse du but recherché, le cidre dilatant l'estomac. Il en est du « pouloud » comme de la galette. C'est encore une pâte qui ne subit pas la cuisson.

Ce manque de cuisson des mets est d'ailleurs assez général en Basse-Bretagne. Le pain, par exemple, de quelque nature qu'il soit, est plutôt saisi au four que cuit. Pour le paysan, la croûte n'a pas de valeur nutritive et le pain sort du four de la ferme contenant la plus grande partie de l'eau qui a servi à sa fabrication.

Ce n'est pas le seul reproche que nous puissions faire au pain. Le pain est souvent aigre, le levain est de qualité inférieure, la pâte n'est pas bien brassée, la fermentation laisse à désirer. Le pain pourrait pourtant être supérieur à tous les pains de ville. Les farines ne connaissent ni les réductions en éléments, ni les substitutions ou additions nocives subies par le pain fait en ville.

Le pain est complet, mais les farines employées sont d'inégale valeur.

Pourquoi le Bas-Breton ne combinerait-il pas ces diverses valeurs pour en faire un produit plus riche ? Il y aurait intérêt pour lui à varier sa consommation de pain, à ne pas manger exclusivement du pain noir (sarrazin) ou du pain de seigle ou du pain d'orge, les éléments qui entrent dans la constitution d'une farine étant variables d'une farine à l'autre. Leur combinaison aurait pour effet de réunir ces éléments en des proportions convenables. Ces considérations sont basées sur l'examen du tableau suivant où Kœnig établit la constitution des grains et des farines ; nous n'y présentons que les céréales en usage en Basse-Bretagne.

**I. — Grains**

| | Albumine | Graisse | Hydrates | Cellulose | Cendres | Eau |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Froment ... | 12,64 | 1,41 | 69,00 | 2,00 | 1,66 | 13,37 |
| Seigle..... | 10,85 | 1,77 | 70,00 | 1,78 | 2,06 | 13,37 |
| Orge..... | 9,66 | 1,93 | 67,00 | 5,00 | 2,40 | 14,05 |
| Avoine..... | 10,66 | 5,00 | 58,00 | 10,00 | 3,29 | 12,11 |
| Sarrazin ... | 11,32 | 2,61 | 54,86 | 14,32 | 2,77 | 14,12 |

**II. — Farines**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Froment ... | 10,00 | 0,94 | 74,71 | 0,29 | 0,48 | 13,37 |
| Seigle ..... | 11,00 | 2,00 | 69,61 | 1,59 | 1,44 | 13,71 |
| Orge..... | 11,00 | 1,50 | 71,22 | 0,45 | 0,59 | 14,83 |
| Avoine..... | 13,00 | 5,92 | 67,00 | 1,86 | 2,12 | 9,65 |
| Sarrazin ... | 8,80 | 1,56 | 74,00 | 0,67 | 1,14 | 13,51 |

Dans la ration alimentaire de l'homme doivent entrer les albuminoïdes, les graisses, les hydrates de carbone et dans les proportions de :

| | |
|---|---|
| Albumine | 1 |
| Graisses | 0,65 |
| Hydrates de carbone | 4,2 |

D'après les menus que nous avons donnés, les céréales entrent pour une grande part dans l'alimentation ; les graisses sous forme de beurre, lait, lard constituent avec les céréales le menu invariable des Bas-Bretons. Une seule chose frappe : l'absence de substances alimentaires d'origine animale (bœuf, mouton, veau, volailles, etc.), où l'albumine prédomine. Et cela étonne d'autant plus que la péninsule armoricaine est une région d'élevage intensif. Or les albumines produisent de l'énergie, mais aussi entrent dans la réparation des tissus. Leur usage serait donc tout indiqué sous forme de viandes chez les Bas-Bretons qui sont soumis à des travaux pénibles. Cette amélioration à introduire dans l'alimentation se fera avec l'extension des moyens de communication.

Il y aurait intérêt à voir consommer aussi les œufs auxquels il n'est attribué qu'une valeur pécuniaire. Ils sont, en effet, vendus aux citadins et peu utilisés à la ferme. Et pourtant leur valeur alimentaire est très grande, encore que leurs hydrates de carbone soient en faible proportion.

Le lait, consommé en grande quantité dans toute la Basse-Bretagne, dans le Léon surtout, est, chacun le sait, un aliment complet. Il est à souhaiter que sa consommation se maintienne.

Pour ce qui concerne le cidre, on voudra bien se reporter au chapitre Cidrisme. Le cidre, proprement préparé, bu en faible quantité, est une boisson utile. Il n'a, dans ce rôle, qu'un inconvénient, son acidité.

Quant à l'eau, nous avons vu ses caractères dans un précédent chapitre.

L'absence de calcaire est un des gros inconvénients de l'alimentation en Basse-Bretagne.

Depuis plusieurs années nous constatons, et on nous signale, une tendance de plus en plus grande à user de café. Le café a des « vertus », ses effets physiologiques sont indiscutables. Il excite le système nerveux, active la circulation, aide à l'utilisation des substances alimentaires. Mais, du café, ils n'en ont que le nom, tous ces produits hétéroclites, que de grosses maisons financières répandent dans les campagnes, et dont la composition varie d'un établissement à l'autre. Leur café est de la valeur des autres produits alimentaires de leur fabrication. C'est dans la répression de ces fraudes que l'intervention des pouvoirs publics serait désirable. Pour gagner de l'argent, certains n'hésitent pas à empoisonner leurs semblables ; les uns empoisonnent les consciences, d'autres se contentent d'empoisonner les corps.

Il est donc évident, dans ces cas, qu'on ne peut voir, qu'avec déplaisir, se répandre l'usage des « cafés », tout comme l'usage des alcools frelatés qui servent à les « baptiser ».

# III

## VÊTEMENTS

Le bretonnisme artistique est trop répandu pour que nous insistions sur la variété et la richesse des costumes bretons. Nous ne formulerons qu'un vœu, c'est qu'ils se maintiennent et que la mode, toute parisienne qu'elle soit, ne franchisse pas les limites de Basse-Bretagne. D'autres peuvent invoquer l'art, nous invoquerons l'hygiène. Il est évident qu'il n'y a rien de moins hygiénique que ces couvre-chefs de dimensions colossales et de poids proportionnel, que ces superpositions de chevelures supplémentaires, multicolores, que ces corsets étroits, d'autant plus appréciés qu'ils sont plus étroits, que ces chaussures déformantes dont s'affublent nos élégantes des villes.

La femme bas-bretonne ne connaît pas encore tout cela, encore que le « progrès » se fasse sentir en Armorique. Elle tient encore à sa coiffe, qu'elle rapetisse cependant, à sa propre chevelure, à laquelle elle tend à associer une

chevelure étrangère. Elle respecte son buste et ne le soumet pas à des supplices exagérés. Ses sabots de bois lui suffisent et lui conviennent. Les dimanches et jours de fête, elle porte souliers.

Le paysan breton tient aussi à ses vêtements originaux, à son large chapeau de feutre, à ses sabots. Il est à souhaiter, au nom de l'hygiène, qu'il ne les abandonne pas, car ces vêtements sont sans inconvénients pour la santé.

# IV

## HYGIÈNE DU CORPS

En retour, il serait très désirable que les Bas-Bretons se soucient davantage de la propreté du corps.

La balnéation, le lavage du corps entier ou de ses parties est inconnu dans les villes et dans les campagnes. Le marin est plus exposé aux occasions de se laver.

L'eau ne manque pas, mais il faut mettre cette méconnaissance d'une loi essentielle d'hygiène, pour les femmes au moins, sur le compte d'une pudeur excessive qui craint le nu, son propre nu. Et encore, le Bas-Breton est convaincu qu'étant protégé par ses vêtements, la malpropreté n'atteint pas le corps. Il a en cette matière tout à apprendre. Il ne l'apprendra certainement pas de ceux qui le lui reprochent le plus. Notre confrère, le docteur Tarlé, le faisait spirituellement remarquer dans sa thèse : *A propos de l'hygiène du paysan en Bretagne*, p. 61 : « Les Bretons passent pour n'être pas propres. C'est

vrai, mais pourquoi tant le leur reprocher ? Ils sont de leur temps à cet égard. Les statistiques nous donnent 2 à 3 bains par an et par habitant dans la Ville-Lumière et nous avons tout lieu de croire que le tub n'est pas une institution nationale. Ce n'est pas d'ailleurs particulier à la France. Pettenkofer ailleurs se plaint que « nous » envoyons notre linge au bain au lieu d'y porter notre » peau ». Il n'y a plus aujourd'hui que les Japonais qui se lavent, et c'est pourtant un peuple agriculteur ; et c'est même parce que la grande industrie est sale, que ces paysans y sont en partie réfractaires. »

# V

## HYGIÈNE INFANTILE

Il faut reconnaître que les mères de Basse-Bretagne font preuve de dévouement et de qualités morales, mais en hygiène infantile elles ont tout à apprendre. La mère bretonne qui donne des bouillies à son enfant de quelques semaines, qui l'élève au biberon, alors que ses seins seraient bien plus précieux pour le développement de son enfant, qui va même jusqu'à ajouter quelques gouttes d'alcool au lait, est persuadée que tous ces détestables procédés sont des sources de bonne santé et de vigueur. Le lait de vache doit être plus nourrissant, plus fort que le sien ! Pourquoi son enfant n'en profiterait-il pas ?

Il est de tradition constante que « *l'impétigo est une sauvegarde pour l'enfant* », elle n'empêchera pas son développement sur la tête de son enfant.

M. le Préfet du Finistère disait dans son rapport supplémentaire de 1911 : « *Il faudrait faire l'éducation hygiénique des mères* », mais cette éducation ne donnerait pas

de résultats, faite en français. Si l'on veut que l'hygiène infantile, comme toutes les autres d'ailleurs, mais celle-ci plus que d'autre, progresse, par quelques moyens qu'on s'y prenne, la langue bretonne doit être à la base de la propagande. Le bon sens et le sentiment le réclament. La Préfecture l'avait compris. Elle fit afficher, pendant les grandes chaleurs de 1911, un avis en breton, conseils aux mères, qui donna plus de résultats, nous en sommes persuadé, que toutes les circulaires, consultations de nourrissons et autres procédés.

Sur l'hygiène infantile, en général, en Basse-Bretagne, nous n'avons de documents officiels et groupés, que les rapports relatifs à la *Protection des enfants du premier âge*, dans les trois départements bas-bretons.

Que nous apprennent ces rapports ?

Nous avons rassemblé dans le tableau suivant les renseignements les plus récents concernant ces trois départements :

# Protection des enfants du premier âge (1911)

## FINISTÈRE

| Mode d'élevage | | Nombre de décès | Mortalité pour 100 |
|---|---|---|---|
| au sein | 1083 | 31 | 2,8 |
| au biberon | 384 | 29 | 7,5 |
| mixte, sevrage, garde | 73 | 1 | 1,3 |
| TOTAL | 1540 | 61 (1) | moyenne générale 3,8 |

(1) Mortalité la plus forte en juin et septembre, surtout dans le deuxième et le troisième mois de leur âge.

*Affections causales :* 24 par troubles digestifs ; 13 par affections pulmonaires ; 10 par affections des centres nerveux ; 14 par affections diverses.

## COTES-DU-NORD

| Mode d'élevage | | Nombre de décès | Mortalité pour 100 |
|---|---|---|---|
| au sein | 488 | Pas de renseignements détaillés. Le rapport note que la mortalité infantile, qui était de 5,09 °/₀ en 1908, n'est plus que de 3,97 °/₀ en 1909. | |
| au biberon | 1418 | | |
| mixte, sevrage, garde | 82 | | |
| TOTAL | 1988 | | |

## MORBIHAN

| Mode d'élevage | | Nombre de décès | Mortalité pour 100 |
|---|---|---|---|
| au sein | 523 | 18 | 3,4 |
| au biberon | 847 | 37 | 4,3 |
| mixte, sevrage, garde | 63 | 3 | 4,7 |
| TOTAL | 1433 | 58 | moyenne générale 4,1 (2) |

(2) Cette proportion, note le rapport, est inférieure à la moyenne.

### Mortalité pour 100 selon le mode d'élevage

| | |
|---|---|
| au sein | 3,1 |
| au biberon | 5,9 |
| mixte, sevrage, garde | 3 |

Devant cette mortalité (la plus forte) par l'élevage au biberon et par troubles digestifs, devons-nous invoquer la qualité des laits ingérés ? Les vaches bretonnes ont pourtant une réputation de bonnes et saines laitières. Cette réputation est méritée.

Leur traite est faite trop souvent d'une façon défectueuse par des personnes dont la propreté des mains est douteuse ; les pis des vaches ne reçoivent pas les soins nécessaires et les récipients à lait laissent à désirer. Ajouter à ces inobservations des règles d'hygiène, les fautes des nourrices, c'est expliquer ce fort pourcentage de la mortalité infantile parmi les enfants élevés au biberon.

Finistère. — Rapport supplémentaire 1911 : « Le Finistère est prolifique. Il est classé second en France après le Pas-de-Calais. Malheureusement la mortalité infantile y est excessive, bien au-dessus de la mortalité moyenne de l'ensemble du territoire.

» Dans la France entière en 1908 la mortalité de 0 à 1 an a été de 13,73 p. 100 décès de tout âge ; dans le Finistère en 1908 elle a été de 23,74 ; en 1909 de 18,20 ; et en 1910 de 16,50.

» Il faudrait faire l'éducation hygiénique des mères... Il y a encore un nouveau facteur à cet état déplorable, c'est la misère... »

De l'ensemble des nombreux rapports que nous avons parcourus nous donnons les quelques extraits suivants.

A propos des affections qui causent la mortalité la plus grande :

« Ces affections seraient évitables avec une hygiène bien comprise. »

« Les biberons à tube tendent de plus en plus à disparaître. »

« On peut reprocher aux nourrices de donner beaucoup trop à manger aux nourrissons et de donner des mets lourds (lard, sardine salée).» « Quand on a dit d'un enfant : il mange comme nous, on lui a exprimé la plus grande somme d'admiration possible. »

« Les troubles gastro-intestinaux, en été surtout, représentent l'affection la plus fréquente et celle qui est le plus à surveiller. Les enfants élevés au biberon sont, en général, plus chétifs que les autres. »

« Après avoir essayé le biberon, quelquefois l'alimentation solide, on se décide au sein. »

On signale la fréquence de l'impétigo ou toque (an doken).

A propos de la vaccination (Côtes-du-Nord, 1909 : 38.235 vaccinés ; 1910 : 38.717), on constate « *que les nourrices montrent de moins en moins de résistance à faire vacciner les nourrissons* ».

Partout on signale des progrès.

« Progrès sensibles chez les nourrices. »

« Elles se conforment facilement aux prescriptions qui leur sont indiquées. »

« La gastro-entérite devient plus rare, les nourrices se conformant davantage aux prescriptions du médecin inspecteur pour la propreté des biberons et la réglementation des tétées ou des prises de biberon. »

Cependant « les trois quarts des nourrissons qui succombent chaque année pourraient survivre, car ils sont les victimes de maladies théoriquement évitables et évitées dans les milieux moins primitifs où l'hygiène infantile, celle qui est à la portée de toutes les bonnes volontés, est acceptée et régulièrement mise en pratique. »

Ces renseignements que nous venons de donner ne sont que des indications sur l'hygiène infantile en Basse-Bretagne, puisqu'ils ne s'adressent pas à l'élevage des enfants dans leurs familles. Parmi les enfants inscrits à la Protection des enfants du premier âge, un tiers, en effet, sont des étrangers aux départements, les deux autres tiers des étrangers aux familles qui les élèvent.

Nous en ferons état cependant, malgré leur relativité, pour constater les progrès à réaliser. Les notions de puériculture sont peu de chose à s'assimiler. Il ne faut pas se lasser de répéter aux mères que le lait de la mère est pour l'enfant, que ce lait doit être donné régulièrement, chaque jour, à intervalles réguliers et jusqu'au sevrage, à l'exclusion de tout autre aliment ; que le grand indicateur de l'état de santé de l'enfant est son poids ; que cette santé est sous la dépendance des soins de propreté, et que cette hygiène du nouveau-né doit être précédée de l'hygiène des parents avant la procréation.

L'alimentation est la question primordiale en hygiène infantile. Après ces quelques pages, nous ne nous arrêterons pas à examiner les conditions dans lesquelles se fait le sevrage. En général, l'âge de sevrage est de huit mois, mais ici encore pas de règle absolue. Selon que la mère est journalière ou fermière, selon que son travail la réclame, l'enfant est sevré plus ou moins tôt. Une fois de plus, la question économique règle l'hygiène.

C'est elle qui règle cette autre partie de l'hygiène infantile : l'habillement de l'enfant. L'enfant serait dans un maillot plus libre qu'il n'est d'ordinaire, et plus propre, qu'il ne s'en porterait que mieux. Il est à souhaiter que la disparition du lit-clos soit accompagnée de celle du berceau en bois, et pour les mêmes motifs, et que celui-ci soit remplacé par un berceau de fer.

# VI

## ALCOOLISME

L'alcoolisme des Bas-Bretons, comme des Haut-Bretons d'ailleurs, est-il une maladie acquise par la génération actuelle? Il semblerait que la prédisposition à boire est raciale, vieille comme le peuple breton. De tous temps les poètes ont chanté dans la langue celte l'hydromel, le flip, le cidre. Que de sermons prononcés contre l'ivrognerie! Malgré l'édit rendu par François Ier, en 1536, malgré le règlement de police de 1578, malgré les conseils préfectoraux du 1er vendémiaire an XVI de la République, les Bretons ont continué à boire... tout comme les autres peuples.

Ce penchant à boire est un héritage qui se transmet comme se transmettent les diathèses. Comme elles, c'est une prédisposition. Toute prédisposition rend l'organisme apte à recevoir une maladie, l'alcoolisme en ce cas, et la transforme en besoin.

Mais la vérité, en l'occurrence, car une légende de plus

sur le compte d'une race qui en compte tant ne serait pas pour nous étonner ?

Nous empruntons aux statistiques du ministère des Finances les quantités *d'alcool* atteintes par l'impôt pour chacun des départements de la Basse-Bretagne :

| Année | Finistère | Côtes-du-Nord | Morbihan |
|---|---|---|---|
| 1871 | 30054 hectol. | 15019 hectol. | 9760 hectol. |
| 1881 | 37500 » | 24300 » | 18400 » |
| 1891 | 41600 » | 26700 » | 21100 » |
| 1900 | 49893 » | | 23180 » |
| 1904 | | 35209 » | |
| 1906 | 43412 » | 34488 » | 21949 » |

D'après ce tableau, l'alcool est moins consommé. Ce progrès est constaté par les Conseils généraux des départements.

Dans les mêmes statistiques pour **1906 :** *Quotités moyennes par habitation :*

| Départements | Vin | Cidre | Alcool | Liqueurs | Droits sur cidre poirés | Droits sur alcool |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Hect. | Hect. | Hect. | Litre | Fr. | Fr. |
| Côtes-du-Nord . | 0,08 | 0,99 | 0,0564 | 0,24 | 485.230 | 7.644.268 |
| Finistère . . . | 0,31 | 0,24 | 0,0546 | 0,28 | 182.114 | 7.358.337 |
| Morbihan . . . | 0,19 | 1,01 | 0,0383 | 0,18 | 465.360 | 4.924.165 |

Les seuls renseignements que nous ayons pour l'année **1910** concernent les Côtes-du-Nord. Par comparaison avec le tableau précédent, on peut en déduire ceux qui intéressent les deux autres départements, où la situation est à peu près la même.

| | Alcool | Liqueurs | Droits sur alcool |
|---|---|---|---|
| Côtes-du-Nord. | 01. 0573 | 01. 24 | 8.053.534 fr. 02 |

Ces chiffres sont un peu au-dessous de la vérité, en raison du nombre toujours croissant de bouilleurs de cru. De plus en plus, les fermiers distillent leur cidre et consomment l'alcool sur place.

Et les débits de boissons suivent la même progression. Le département des Côtes-du-Nord, par exemple, qui en 1880 comptait 5.000 débits, en possède aujourd'hui 9.850 environ. Une auberge par 60 à 70 habitants !

Les marins consomment autant que les cultivateurs ; mais les campagnes ne contribuent pas plus que les villes à l'extension de l'alcoolisme. C'est ainsi que dans le Finistère, dont la moyenne est de 5 litres 64 par habitant, Brest, selon le rapport publié en 1911 par M. le docteur Alix, directeur du Bureau municipal d'hygiène, consomme 6 litres environ par habitant. « Veut-on savoir, lisons-nous dans son rapport, quelle est la consommation d'alcool à Brest pour l'année 1910? Grâce aux documents qu'a bien voulu me donner M. Chapon, préposé en chef de l'octroi, voici la statistique: La consommation d'alcool pur pour 1910 a été de 5.265 hectolitres 40 litres, en augmentation sur l'année précédente de 160 hectolitres, malgré la surtaxe d'octroi de 6 francs par hectolitre mise en vigueur au 1er janvier 1910. Ce chiffre de 5.265 hectolitres pour 85.000 habitants représente 6 litres et quelque chose par tête et par an ; or, ni les femmes, du moins en grande majorité, ni les enfants ne contribuent d'une façon appréciable à cette consommation ; beaucoup d'adultes n'y contribuent pas davantage. Elle est donc effectuée tout entière par un nombre de person-

nes relativement restreint, mettons un tiers de la population, c'est-à-dire 30.000 individus, dont la consommation est, par conséquent, exprimée par 18 litres d'alcool pur, bu sous forme d'eau-de-vie à 40 p. 100, soit 45 litres d'eau-de-vie par tête et par an, ce qui fait 120 grammes par jour. »

# VII

## CIDRISME

Le cidre ne pourrait-il partager avec l'alcool une partie des méfaits que l'on n'attribue qu'à l'alcool? Le cidre est la boisson des Bas-Bretons, sauf des Léonards. Le Finistère en 1909 en a produit 375.000 hectolitres, les Côtes-du-Nord 748.000, le Morbihan 370.000.

Le cidre provient de la fermentation du jus de pommes. Sa densité varie de 1.047 à 1.120. Il renferme 85 p. 100 d'eau, 12,5 p. 100 de sucres, 0,25 p. 100 de tannin, 0,25 d'acides (malique, tartrique), 0,3 à 0,5 p. 100 de matières albuminoïdes, des matières pectiques, une huile essentielle. Légalement le cidre doit contenir au moins 3°5 d'alcool, 12 grammes d'extrait sec à 100° par litre, 1 gr. 02 de matières minérales (cendres). On peut, dans sa fabrication, ajouter ou non de l'eau potable.

Le cidre, dès le XV^e^ siècle, fut recommandé comme boisson hygiénique et thérapeutique. Le cidre serait une boisson très recommandable, très hygiénique si les cidri-

culteurs n'étaient pas si routiniers, s'ils savaient travailler proprement, rationnellement. Mais dans la récolte des pommes, dans leur conservation, dans la préparation du cidre, que d'injures faites aux règles élémentaires de l'hygiène ! Les pommes et les récipients ne sont ni bien lavés, ni bien brossés. Pas de rinçage ! Les locaux de fabrication et de garde laissent beaucoup à désirer. Leur voisinage des fumiers et lieux d'aisances, l'état du sol des locaux, tout cela n'est pas très hygiénique. Quant à la fabrication elle-même, elle est ce que sont les opérations qui la précèdent.

M. Henri Alliot, directeur du Bureau d'hygiène de Fougères, a consacré dans son livre *Le Cidre et l'hygiène* d'excellentes pages aux progrès à faire en cidriculture ; nous lui empruntons les lignes suivantes : « Nous pensons que le petit producteur, même en restant dans sa sphère, préparant seulement quelques barriques de cidre, aurait grand intérêt pour lui-même, pour sa famille, ceux qui l'entourent, pour la santé publique en général, à prêter une oreille plus attentive aux enseignements de la technologie et de l'hygiène moderne.

Le décret du 28 juillet 1908 portant règlement d'administration publique pour application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes indique : Article premier. *Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de* **cidre**, *si elle ne provient exclusivement de la fermentation du jus de pommes et de poires fraîches, extrait avec ou sans addition d'*eau potable.

Notons que le règlement mentionne que l'eau susceptible de servir à l'extraction des principes utiles de

la pomme doit être de l'*eau potable* et non pas une eau quelconque, puisée dans une mare par exemple (1).

M. Truelle a constaté par l'expérience que 1000 kilos de pommes non lavées peuvent apporter avec elles entre 100 gr. et 1 kg. 300 d'impuretés (cela nous semble même au-dessous de la vérité en certains cas). Le savant technicien conclut ainsi : « Ce que l'analyse ne dit pas, c'est l'impression que produisent à la vue et à l'odorat le *bourbier nauséabond* résultant du lavage et l'odeur infecte dégagée pendant la calcination ; les résultats sont tels que je suis convaincu qu'il n'est pas un adversaire du lavage des fruits qui n'en deviendrait immédiatement partisan s'il en était témoin. »

Et M. Alliot, examinant les nombreuses circonstances de souillures qui se présentent, recommande le lavage des pommes et l'emploi d'eaux potables. « Nous ne saurions trop recommander aux intéressés de demander la surveillance des eaux employées et leur analyse bactériologique de temps à autre aux services d'hygiène. »

« A propos de ce vieux préjugé encore tenace en certains villages que l'eau des mares fait du bon cidre, M. le docteur Delobel écrivait, le 27 octobre 1901, les lignes qui suivent : « L'eau joue un grand rôle dans la fabrication des cidres à la campagne ; une habitude détestable, absolument condamnable, est, pour cette fabrication, l'usage de l'eau de mare, souvent pourrie, infectée de purin, souillée de déjections d'animaux. Cette eau semble recherchée parfois de préférence aux autres,

---

(1) La Préfecture des Côtes-du-Nord publia en 1911 un avis « attirant l'attention des cultivateurs et marchands sur le danger qu'il y a pour la santé à employer des eaux sales. »

parce qu'elle est moins froide, plus propice à la fermentation alcoolique, en la rendant plus complète, et parce qu'elle dissout plus facilement les principes constituants du cidre. Mais l'eau des mares est essentiellement chargée de matières nuisibles, d'origine organique, provenant des toits, des ruisseaux, des purins, des poussières, qui, à leur tour, altèrent les qualités du cidre et lui donnent une odeur de putridité dans certaines occasions. L'eau croupissante des mares est employée par certains cultivateurs sous le prétexte qu'elle donne au cidre un goût plus agréable. Qu'ils sachent donc que cet usage est cause, dans le Soissonnais et la Normandie, de la grande fréquence du *cancer de l'estomac* et de la *fièvre typhoïde*. Le cidre ainsi préparé engendre les affections gastro-intestinales ; il amène la chute des dents et rend les chairs molles. »

Il était un dicton courant et encore ancré dans l'esprit de bien des personnes : « la fermentation purifie tout ». C'est une hérésie contre laquelle nous ne saurions trop nous élever.

En 1898, MM. Bordas et Joulin ont constaté que le colibacille n'est nullement détruit dans le cidre et peut même s'y développer.

»En 1898 également, le docteur Bodin, professeur de bactériologie à l'Université de Rennes, a recherché si, lorsqu'on a ajouté à du cidre fermenté de l'eau contenant du bacille typhique, ce microbe peut pulluler ou se conserver vivant pendant un certain temps, et sa conclusion est que le cidre est dangereux à consommer pendant les huit jours qui suivent le mouillage si l'acidité est faible.

» En 1902, MM. Bodin et Pailheret publiaient à l'Académie des sciences une note intitulée : « Action de la

fermentation alcoolique sur le bacille typhique et le bacterium coli commune. »

« Les conclusions des auteurs étaient que la fermentation alcoolique par les levures n'a pas, en elle-même, d'action destructive sur le bacille d'Eberth et sur le bacterium coli commune (1). »

M. Henri Alliot conclue : « Proclamons donc bien haut les vertus hygiéniques du cidre, mais cela s'entend d'un produit minutieusement préparé. »

## CIDRISME ET ALCOOLISME

Il est indéniable cependant que le cidre est l'un des grands facteurs de l'alcoolisme.

Les pommes de quantité médiocre donnent, en effet, par barrique de 225 litres, après fermentation complète, 24 litres 90 d'alcool à 60°. Les pommes supérieures extra 49 litres 05. Or la moyenne de consommation par habitant est de 1 hectolitre par an, ce qui nous donne

---

(1) Dans un même ordre d'idées, MM. J. Sabrazès et A. Marcandier (de Bordeaux) ont étudié « l'action du vin sur le bacille d'Eberth » In *Annales de l'Institut Pasteur*, t. XXI, avril 1907, et leurs conclusions étaient que le vin n'est bactéricide, éberthicide qu'autant qu'il est acide, que le coupage du vin par l'eau diminue ce pouvoir, que le degré d'alcool contenu dans le vin n'a pas d'influence sur ce pouvoir éberthicide, que le vin mouillé détruit le bacille typhique au bout d'un certain temps, mais que le vin additionné par moitié, au moment du repas, d'une eau bacillifère, et ingéré, séance tenante, perdra beaucoup de son pouvoir batéricide, (page 320.)

une consommation de 12 à 13 litres d'alcool par an, alcool qu'il faudra ajouter à la consommation d'alcools et spiritueux.

### ALIÉNATION MENTALE

On répète, quand il s'agit d'alcoolisme, qu'il est inséparable de l'aliénation mentale et de la tuberculose. Il fait le lit de cette dernière, et conduit aussi souvent à la première. Nous avons, à l'aide de chiffres officiels, montré la progression ascendante de la consommation d'alcools en Basse-Bretagne, en constatant cependant une diminution dans le dernier exercice de 1906. Pour étudier les rapports qui peuvent exister entre ces trois facteurs dans cette même région, nous recourrons aux sources les plus autorisées, aux rapports les plus récents de MM. les médecins en chef des Etablissements d'aliénés des départements bas-bretons.

Côtes-du-Nord. — Du rapport de 1910, de M. le docteur Ollivier, médecin chef de l'*Asile du Léhon* (*hommes*), « il ressort que le chiffre actuel des présents (30 juin 1910) dépasse de 28 unités celui de l'année précédente. Cette augmentation est évidemment dué au nombre des entrées (130 au lieu de 107) puisque le nombre des sortants, qui s'est accru de 4 unités, avait, au contraire, tendance à procurer une atténuation à notre pléthore sans cesse grandissante. Cette constatation n'a rien de rassurant. Le chiffre 130 des admis est considérable. Il n'a jamais été précédemment atteint. Il surpasse de 21,2 la moyenne des entrées de ces dix dernières années.

» La répartition des admis est aussi déconcertante.

Les récidivistes arrivent à un chiffre supérieur de plus de moitié à celui du précédent exercice. La disette de pommes de la dernière récolte se trouve n'avoir produit sur le développement des psychopathies aucune influence salutaire. Et notre progression ascendante n'a point subi d'arrêt du fait de la rareté du cidre, au contraire. »

Sur ces 130 entrants, 21 étaient atteints de folie toxique et 24 de dégénérescence mentale.

L'âge moyen de 20 à 50 ans fournit le plus de détraqués.

Dix d'entre ces fous par toxiques étaient cultivateurs.

Sur ces 130, 55 avaient une instruction nulle.

Les excès alcooliques prennent, et de loin, le premier rang des causes déterminantes des maladies mentales avec 49 cas.

L'hérédité en a déterminé 33, cette hérédité étant elle-même probablement redevable à l'alcoolisme.

Les arrondissements de Lannion et de Guingamp ont fourni respectivement 14 et 21 cas, soit 35. Lannion cependant a passé du 2e au 5e rang.

La population totale de l'Asile en 1901 était de 439. Ces chiffres sont allés en augmentant pour passer en 1910 à 552.

La proportion pour 1.000 habitants était : en 1908, de 0,79 pour l'arrondissement de Guingamp, de 0,73 pour celui de Lannion ; en 1909, de 0,81 pour l'arrondissement de Guingamp, de 0,73 pour celui de Lannion ; en 1910, de 0,85 pour l'arrondissement de Guingamp, de 0,77 pour celui de Lannion.

Parmi les cantons les plus grevés au point de vue des psychopathies on remarque : au 3e rang, Plouha; au 4e, La Roche-Derrien ; au 5e, Saint-Nicolas-du-Pelem.

Les affections médicales observées à l'Asile sont pour

moitié des affections gastro-intestinales, ce qui corrobore cette idée de l'influence prépondérante de l'alcool dans l'aliénation.

La conclusion du rapport de M. le docteur Ollivier était celle-ci : « L'horizon ne s'éclaircit pas. Et la lutte antialcoolique est encore trop peu organisée par les philanthropes ou trop mal accueillie par les intéressés pour nous autoriser à envisager un avenir meilleur. »

*A l'Asile des femmes de Saint-Brieuc*, le mouvement de la population était, au 1er juillet 1909, de 382, et au 30 juin 1918, de 393, soit en augmentation de 11 unités sur l'année précédente.

Le directeur, M. le docteur Tostivint, constatant le grand nombre de décès d'aliénés par tuberculose ou troubles gastro-intestinaux, écrivait : « Ou net, ou se lisant entre les lignes, nous retrouvons l'alcoolisme, personnel ou héréditaire, comme cause de ces tuberculoses et de ces affections gastro-intestinales de la syphilis (produit d'importation dans notre population de marins) commandant aux affections vasculaires et nerveuses ».

A cette même session 1910 du Conseil général des Côtes-du-Nord, M. le docteur Chambrin résumait les rapports précédents et disait : « L'alcoolisme, voilà le mal. Le cultivateur forme le gros contingent. Or nous savons que la boisson du laboureur est le cidre. C'est un préjugé dans les campagnes qu'avec le cidre on ne peut devenir alcoolique ; à notre avis, il serait bon, comme mesure prophylactique, de conseiller aux conférenciers et surtout aux instituteurs de bien montrer, dans leurs conférences comme dans leurs cours, la teneur du cidre en alcool, et de frapper l'esprit de l'enfant et des parents en insistant sur la quantité d'alcool absorbé par un indi-

vidu pour une quantité de cidre donnée. En outre, nous avons été étonné de trouver tant d'enfants et de jeunes gens au-dessous de 20 ans.

« L'alcoolisme produit ses ravages chez la femme comme chez l'homme. »

Et à un de ses collègues du Conseil général qui s'efforçait d'établir que le cidre ne produisait pas l'alcoolisme, lequel était dû aux seuls alcools, le docteur Chambrin répondait : « Le cidre est nuisible. Nous le constatons principalement à la fin de chaque saison ; nous avons des dilatations d'estomac, des gastrites qui agissent immédiatement sur le foie et qui donnent des intoxications au bout d'un certain temps. Si je vous dis que la source du mal est dans le cidre, c'est parce que j'ai vu des aliénistes qui m'ont dit : « C'est extra-» ordinaire, dans ce pays, ce qu'il y a d'alcooliques par » le cidre. »

Le docteur Chambrin, et nous sommes de son avis, ne prohibe pas le cidre, mais blâme seulement l'excès du cidre. « Les médecins aliénistes que j'ai eu l'occasion de rencontrer déclarent que, les années de pommes, il entre beaucoup plus d'alcooliques dans les Asiles. » Ces paroles de M. le Préfet étaient suivies du rapport du docteur Le Rolland, dans lequel nous lisons : « Votre commission et votre rapporteur croient devoir de nouveau, cette année, pousser un cri d'alarme au sujet de la tuberculose dont le meilleur pourvoyeur est l'alcoolisme. »

Finistère. — Du rapport adressé par M. le Directeur de l'*Asile départemental* (*hommes*), nous extrayons ce qui suit : « Population des Asiles d'aliénés : au 31 décembre 1906, 644 ; au 31 décembre 1909, 727 ; au 31 décembre 1910, 746. Sur 164 admis ou réintégrés en 1910, 57

l'étaient pour folie alcoolique, dont 41 pour la première fois, 36 pour dégénérescence et débilité mentale. En 1909, il avait été admis 55 alcooliques contre 41 en 1910.

» Depuis plusieurs années nous n'avions été à pareille fête ! Cultivateurs ou militaires (marine ou guerre) forment le contingent le plus important ; les marins pêcheurs continuent à échapper à l'intoxication. 19 de ces intoxiqués ont 64 enfants, ce qui nous prouve une fois de plus que l'alcoolique est très prolifique.

» En réalité, dans nos régions, c'est l'alcool qui est le grand pourvoyeur de l'Asile, soit qu'il soit seul la cause de l'aliénation, soit qu'il associe ses effets à ceux de l'hérédité. Facteur unique ou combiné, il se retrouve dans 71 des cas sur 105, dont l'étiologie nous est connue. La proportion reste sensiblement ce qu'elle était dans les années précédentes. Le nombre des alcooliques a pu diminuer, mais l'influence de l'alcool dans la genèse de la folie reste toujours prépondérante. Nos alcooliques nous viennent entre 30 et 40 ans.

» L'arrondissement de Quimper garde l'avantage pour le grand nombre d'entrées. Quimperlé, qui nous envoyait 4 malades l'an dernier, nous en donne 17 cette année.

» Causes de décès à l'Asile : Il y a lieu de souligner le nombre un peu élevé de décès par tuberculose. »

*A l'Asile des femmes de Morlaix*, au 31 décembre 1909, il y avait 554 internées ; au 31 décembre 1910, 567.

Les admissions en 1910 ont été de 188, chiffre supérieur de 34 à celui de 1909 qui était de 154.

« Les entrées pour folie alcoolique sont très peu nombreuses. Cela est d'autant plus étonnant que l'alcoolisme me paraît suivre dans nos régions une marche sinon progressive, tout au moins stationnaire. Il semblerait que les familles mettent le plus grand soin à cacher ce

défaut qu'elles considèrent comme une tare. J'ai la certitude que nombre d'aliénées admises comme maniaques ne sont que des alcooliques qui guérissent dès que leur organisme a réussi à se débarrasser du poison qui l'intoxiquait. »

Morbihan. - Rapport médical de l'exercice 1910 :

Population totale, 788 (hommes et femmes).

Admissions, 149. Sorties, 64. Décès, 82.

L'accroissement de la population a été moins accentué qu'en 1909 ; 3 unités seulement au lieu de 11.

L'année dernière, l'augmentation avait porté sur le sexe masculin ; cette année, le rapport est renversé : ce sont les femmes qui l'emportent et de beaucoup.

Habituellement, le maximum des cas d'aliénation oscille entre 30 et 40 ans. Cette année, le contingent de jeunes sujets a été plus considérable qu'auparavant et le plus grand nombre de malades est compris entre 20 et 30 ans.

Les célibataires sont en majorité, 40 sur 149.

La population agricole est la plus nombreuse.

Quant à l'alcoolisme, il semble aussi faire des ravages proportionnellement plus profonds chez les ouvriers que chez les agriculteurs.

Répartition par arrondissements : Vannes, 2,83 aliénés pour 10.000 habitants ; Pontivy, 2,52 ; Ploermel, 2,12 ; Lorient, 2,17 seulement.

Nous avons noté l'influence évidente de l'alcool dans 31 cas.

On voit la recrudescence à partir de mai, le maximum en juillet. Cela est d'ailleurs conforme aux statistiques habituelles.

Décès : Population moyenne, 790. Nombre de décès, 82. Proportion, 10,36 p. 100.

Population traitée, 937 ; décès, 82 ; proportion, 8,75 p. 100. Nous n'avons pas eu d'épidémie, mais l'année froide et pluvieuse a été funeste à quantité de malades âgés.

A signaler la forte mortalité qui a sévi en juin, période froide et humide succédant aux premières chaleurs du printemps. Elle contraste avec la faible quantité de décès en hiver, saison habituellement plus meurtrière.

La tuberculose fournit 30 p. 100 à la mortalité totale.

### TUBERCULOSE

Nous voyons signalée la tuberculose en rapport avec l'aliénation mentale résultant elle-même de l'alcoolisme. On a répété bien souvent que l'alcoolisme faisait le lit de la tuberculose. Nous aurions voulu vérifier si cette assertion est juste. Pour qu'elle le fût, il faudrait que la tuberculose suivît une marche ascendante parallèle à celle de l'alcoolisme. Nous n'avons pu le faire, faute de documents, la déclaration de la tuberculose étant facultative.

### CRIMINALITÉ

Si l'aliénation mentale s'accroît avec l'alcoolisme, il nous faut constater aussi que les affaires soumises aux tribunaux des départements bas-bretons ont augmenté en nombre et en importance depuis plusieurs années. Nous avons été surtout frappé par ce fait que les affaires de mœurs sont, à chaque session des assises départemen-

tales, en proportion plus forte que les meurtres, vols, etc. De 5 attentats à la pudeur ou viols jugés en 1908, à Quimper, nous passons à 15 en 1909, 14 en 1910, 12 en 1911. Les affaires jugées forment un total de 14 en 1908, 36 en 1909, 34 en 1910 et 39 en 1911, pour le seul département du Finistère.

Même progression pour les arrondissements bras-bretons de Guingamp et Lannion dans les Côtes-du-Nord. Sur 13 affaires jugées en 1906, pour l'ensemble du département qui comprend en outre les arrondissements de Dinan et Loudéac, 6 ont été instruites dans les tribunaux de Guingamp et Lannion ; en 1909, 4 sur 10 ; en 1910, 11 sur 22 ; en 1911, 10 sur 23.

Les plus assidus clients des auberges sont aussi les plus assidus des tribunaux correctionnels ou d'assises. Et le nombre augmente des inculpés ayant agi sous l'influence de l'ivresse. Cet argument est le refuge des circonstances atténuantes. Ces réflexions ne valent pas seulement pour la Basse-Bretagne, mais pour tous les pays.

Toutes ces conséquences de l'alcoolisme sont plus que suffisantes pour que la lutte soit menée sans merci contre ce fléau. Par quels moyens la mener ? Quels remèdes employer ? Ils sont de tous ordres sociaux, économiques, médicaux et tous ont leur bon côté et leurs résultats. Une race aussi forte que celle des Bas-Bretons ne dégénère pas si vite que ces remèdes n'aient le temps de produire leurs effets. Mais ceux qui les détiennent, détiennent aussi le plus souvent les idées de progrès avec les richesses et ne mettent pas beaucoup d'empressement à en faire bénéficier ceux qui les entourent. Ils trouvent leur intérêt particulier à d'autres prêches. La notion de l'intérêt général qui est à la base de l'aseension des peuples

est au second plan de leurs préoccupations. Les Bas-Bretons sont suffisamment aptes à suivre le progrès; leur adaptation est sûre, malheureusement aussi elle est lente.

L'amélioration de leur race ne sortira que d'une organisation économique meilleure, faite par le peuple breton lui-même et pour lui.

# VIII

## MALADIES CONTAGIEUSES

Quelles sont les *maladies déclarées* causes les plus fréquentes des décès ? Les statistiques sont ici plus relatives que partout ailleurs, et en particulier en ce qui concerne la tuberculose, sa déclaration étant facultative. Seuls les rapports officiels font mention de ses ravages de plus en plus grands, ravages qu'ils attribuent aux conditions économiques et à l'alcoolisme.

Au premier rang des maladies contagieuses (dont la déclaration est obligatoire) nous trouvons la fièvre typhoïde ; la rougeole, la diphtérie et la scarlatine sont aussi des causes fréquentes de décès.

Du rapport pour l'année 1911 du docteur Colin, inspecteur départemental d'hygiène (Finistère), « il résulte que la maladie contagieuse la plus commune de notre département est la fièvre typhoïde. En peut-il être autrement avec l'hygiène défectueuse des fermes où le fumier voisine avec le puits, où la cour constitue une vaste fosse à

purin, avec l'hygiène défectueuse des bourgs même où les eaux usées s'épandent jusque dans la rue par des canivaux à ciel ouvert ? »

« A noter aussi la persistance de la méningite cérébro-spinale inconnue jadis. »

Des constatations analogues sont faites dans les Côtes-du-Nord et le Morbihan.

L'inspecteur départemental du Morbihan fait précéder son tableau de répartitions des maladies contagieuses, parmi lesquelles la fièvre typhoïde tient avec la rougeole, la scarlatine et la méningite cérébro-spinale la place importante, des considérations suivantes : « Le nombre de cas de fièvre typhoïde, de scarlatine et de méningite cérébro-spinale a été moins élevé en 1910 qu'en 1909 ; en revanche, on a observé plus de rougeole et de diphtérie ; la rougeole a, en général, été bénigne. Il en est de même de la diphtérie qui, d'ailleurs, sauf pour de très rares exceptions, n'a pas été confirmée par l'analyse bactériologique ; la même observation peut être faite, en ce qui concerne la méningite cérébro-spinale. On n'a encore observé, en 1910, que de très rares cas de dysenterie épidémique, alors que chaque année cette terrible affection causait de nombreux accidents, principalement dans la région nord-ouest du département.

» J'insiste encore à nouveau pour que la protection des sources, des puits et des fontaines soit assurée dans toutes les communes du département, et pour que l'évacuation des matières et des eaux usées y soit faite d'une manière rationnelle et suffisante. Les fumiers et les fosses d'aisances, installés d'une façon défectueuse, en outre qu'ils contaminent les sources, donnent nais-

sance à des insectes et à des mouches dont l'introduction dans les habitations présente un réel danger. »

A côté de ces maladies, nous rencontrons la tuberculose. Devons-nous nous en étonner après avoir constaté l'alcoolisme si florissant en Basse-Bretagne?

Mais l'alcool est-il par lui-même responsable des méfaits de la tuberculose ou l'est-il par les conséquences économiques qu'il entraîne? La situation matérielle des Bas-Bretons, en dehors même de celle engendrée par l'alcoolisme, ne se répercute-t-elle pas sur l'alimentation, sur l'insalubrité des habitations? N'entraîne-t-elle pas de durs labeurs? toutes conditions qui prédisposent le terrain à la réceptivité et au développement de la tuberculose? Et les raisons morales n'y sont-elles pour rien? Boit-on parce que la valeur morale des individus s'abaisse, ou la valeur morale s'abaisse-t-elle parce qu'on boit? La science ne serait-elle pas victime de déductions trop hâtives de solutions toutes faites qui dispensent de chercher ailleurs quand elle conclut de l'alcoolisme à la tuberculose?

Ne pourrait-on penser avec M. le docteur Croustel, médecin en chef de l'Asile de Lesvellec (Morbihan), que la tuberculose, « qui est d'ailleurs la maladie du pays, pourrait tenir pour une bonne part dans la nature du sol granitique? En effet, des travaux récents de statistiques ont démontré que les régions situées dans les bassins calcaires renferment peu de tuberculeux. Et cela se comprend jusqu'à un certain point. La tuberculose est, en effet, la maladie déminéralisante par excellence, et le tuberculeux perd, au début de son affection surtout, une bonne partie des sels de chaux qui entraient dans la composition de ses tissus.

» Dans les bassins calcaires, les eaux d'alimentation

apportent à l'organisme une provision sans cesse renouvelée de sels calcaires ; il n'en est pas de même dans les régions granitiques où l'eau n'en contient aucune trace.

» Ce fait expliquerait la fréquence de la tuberculose parmi les populations bretonnes, parmi la population agricole tout au moins, car, pour les habitants des villes, d'autres facteurs entrent en jeu, quelle que soit la région envisagée. »

Sans essayer de faire la part qui revient à chaque cause dans la production de la tuberculose en Basse-Bretagne, il suffit qu'elle ravage la race des Bas-Bretons pour que la lutte soit menée énergiquement contre elle. Il faudra mener le combat à la fois contre elle et contre l'alcoolisme, c'est-à-dire contre l'abus de l'alcool.

L'alcoolisme engendre la misère sous toutes ses formes, et avec la misère entre la tuberculose dans les foyers.

Il ne manque pas d'armes pour débarrasser un pays de ces fléaux individuels et sociaux. Chacun dans sa sphère emploiera l'arme qu'il jugera la meilleure, mais tous doivent se souvenir qu'il ne suffit pas de faire appel à l'intérêt, d'invoquer des lois. Il faut avant tout maintenir dans l'âme du Bas-Breton les qualités du cœur et de l'esprit qui ont fait et font encore sa force, et les y développer.

# IX

## POPULATION DE LA BASSE-BRETAGNE

(Nous donnons les chiffres de la population totale des Côtes-du-Nord et du Morbihan. Pour plus d'exactitude il nous eût fallu ne pouvoir tabler que sur le nombre d'habitants des communes où le bas-breton est parlé.)

### Département du Finistère

Chiffre total de la population au recensement de :

| | |
|---|---|
| 1896 ..... | 739.648 |
| 1901 ..... | 773.014 |
| 1906 ..... | 795.103 |
| 1911 ..... | 809.718 |

| Années | Naissances | Décès | Excédents des naissances |
|---|---|---|---|
| 1901 | 24.422 | 15.566 | 8.856 |
| 1902 | 24.238 | 15.140 | 9.098 |
| 1903 | 23.975 | 15.345 | 8.630 |
| 1904 | 23.691 | 16.578 | 7.113 |
| 1905 | 24.010 | 16.099 | 7.911 |
| 1906 | 23.865 | 16.032 | 7.833 |
| 1907 | 22.798 | 15.710 | 7.088 |
| 1908 | 22.663 | 15.790 | 6.873 |
| 1909 | 22.683 | 15.524 | 7.159 |
| 1910 | 22.641 | 14.156 | 8.485 |
| 1911 | 21.773 | 15.836 | 7.762 |
| Moyenne .... | 23.378 | 15.616 | 7.890 |

De 1896 à 1901, le nombre d'habitants avait augmenté de 33.366 ;

De 1901 à 1906, cette augmentation a été de 22.089 ;

De 1906 à 1911, elle a diminué encore pour n'être plus que de 14.615.

La natalité, tout en restant élevée, a sensiblement diminué en ces dernières années. Il y a aussi diminution du chiffre de décès. Ce qui fait que la moyenne des excédents des naissances sur les décès reste encore bonne.

### Département du Morbihan

Chiffre total de la population au recensement de :

| | |
|---|---|
| 1891..... | 544.470 |
| 1896..... | 552.028 |
| 1901..... | 563.468 |
| 1906..... | 573.152 |
| 1911..,.... | 578.400 |

| Années | Naissances | Décès | Excédents des naissances |
|---|---|---|---|
| 1901 | 15.706 | 11.694 | 4.012 |
| 1902 | 15.068 | 10.570 | 4.472 |
| 1903 | 15.778 | 9.810 | 5.968 |
| 1904 | 15.293 | 10.297 | 4.996 |
| 1905 | 15.442 | 11.540 | 3.902 |
| 1906 | 15.004 | 10.472 | 4.532 |
| 1907 | 14.536 | 11.534 | 2.942 |
| 1908 | 15.167 | 10.357 | 4.810 |
| 1909 | 15.413 | 10.594 | 4.819 |
| 1910 | 15.213 | 9.827 | 5.386 |
| 1911 | 14.855 | 10.789 | 4.066 |
| Moyenne ... | 15.225 | 10.595 | 4.541 |

De 1891 à 1896, le nombre d'habitants a augmenté de 7.558 ;

De 1896 à 1901, de 11.440 ;

De 1901 à 1906, de 9.684 ;

Enfin, de 1906 à 1911, de 5.248. Il y a donc dans cette dernière période quinquennale un fléchissement marqué.

La natalité reste à peu près au même niveau depuis 10 ans, 1911 cependant est marqué par une diminution de 951 unités.

Quant à la mortalité, les chiffres de décès atteignent la moyenne de ces dix dernières années.

### Département des Côtes-du-Nord

Chiffre total de la population au recensement de :

| | |
|---|---|
| 1891..... | 618.652 |
| 1896..... | 616.074 |
| 1901..... | 609.349 |
| 1906..... | 611.506 |
| 1911..... | 605.523 |

| Années | Naissances | Décès | Excédents des naissances |
|---|---|---|---|
| 1907 | 14.818 | 13.413 | 1.405 |
| 1908 | 15.545 | 12.342 | 3.203 |
| 1909 | 15.431 | 12.848 | 2.593 |
| 1910 | 15.259 | 11.912 | 4.347 |
| 1911 | 14.568 | 13.627 | 941 |
| Moyenne .... | 15.124 | 12.828 | 2.437 |

Par comparaison avec l'ensemble des départements français et des deux autres départements bas-bretons, les Côtes-du-Nord font une tache sombre au tableau de la population. Le chiffre total de la population est en baisse, les naissances diminuent et les décès augmentent. Quelles raisons invoquer ? La question sociale et la morale sont en jeu, l'hygiène aussi, comme nous l'avons démontré au chapitre de l'hygiène infantile.

## ÉTAT ÉCONOMIQUE ET ANTHROPOLOGIE

A plusieurs reprises au cours de ce travail nous avons souhaité que l'état économique vienne au secours de l'hygiène. Nous estimons, en effet, qu'il tient en grande partie sous sa dépendance les caractères physiques, physiologiques et psychologiques des individus, et que l'accroissement de la richesse a une répercussion favorable sur le développement des individus. Cette opinion a été maintes fois soutenue et constatée.

En ce qui concerne la Basse-Bretagne elle est facile à

vérifier. M. Collignon, cité par Niceforo (1), « constate que dans les environs du chemin de fer Paris-Brest la taille s'est rehaussée. En comparant la taille dans les cantons bretons d'aujourd'hui avec les chiffres donnés par Broca, il y a plusieurs années, il a trouvé que dans ces cantons la moyenne de la taille est aujourd'hui plus haute... J'avoue, dit-il, que je serais très porté à rapporter cette élévation de la taille à l'augmentation du bien-être qui est résulté de la proximité de la ligne. »

Niceforo prouve que l'instruction diminue avec l'aisance, que l'insalubrité des habitations a sa répercussion sur l'état physique des individus, que « l'insuffisance de l'alimentation chez les hommes des basses classes sociales est certainement une des causes de leur infériorité physique, et il faut penser que le manque de nutrition frappe non seulement le développement organique, mais aussi la résistance à la maladie. M. Topinard écrivait à ce propos: « L'accroissement des os n'étant que l'expression de l'excès d'assimilation de la matière calcaire sur le mouvement de désassimilation, il est rationnel qu'une bonne ou mauvaise alimentation et tout ce qui concourt aux conditions extérieures de la vie ait une influence, à la fois sur l'accroissement et sa rapidité. » (p. 295.)

Il y a lieu de supposer que les Bretons, chassés d'Angleterre par les Anglo-Saxons au V^e^ siècle, présentaient, au moment de se fixer sur le continent, des caractères communs. Or, en ce qui concerne la Basse-Bretagne, ces

---

(1) Cf. Alfredo Niceforo. — Les classes pauvres. Recherches anthropologiques et sociales. Paris, 1905.

Collignon. — L'anthropologie au conseil de révision (*Bulletin de la Société d'anthropologie de Paris,* 1880).

caractères se sont différenciés selon le point de la Péninsule où leurs colonies ont dû vivre. Il est impossible aujourd'hui de décrire un *type* du Bas-Breton. Il y a des Bas-Bretons, des races dans la race. La différenciation ne porte pas seulement d'une région dialectale à l'autre, mais souvent d'un canton à l'autre. Et les régions les plus favorisées économiquement ont des habitants physiquement supérieurs aux autres.

La cuvette centrale que limitent les monts d'Arrée et les montagnes Noires est, comme nous l'avons vu, d'un sol moins fertile ; les pluies y sont plus abondantes, le climat plus rude, les habitants moins nombreux. Ils sont plus pauvres, et leur taille varie de 1 m. 55 à 1 m. 62.

Les bords de cette cuvette constitués par les zones littorales où il y a plus d'aisance ont des habitants d'une taille supérieure, qui va, dans la région de Plouescat-Roscoff, de 1 m. 68 à 1 m. 70.

La culture intellectuelle est facilitée par la richesse, et les lycées et collèges sont nombreux et florissants dans la région de l'Ar mor. L'Argoat les ignore totalement.

# CONCLUSIONS

Nous nous étions proposé, au début de cette étude, de partir de l'examen des conditions d'hygiène générale de la Basse-Bretagne, de l'hygiène individuelle et sociale des Bas-Bretons, pour envisager l'avenir physiologique de leur race.

I. — Nous avons été amené à constater combien les Bas-Bretons, sont peu favorisés par le sol de leur pays dont ils dépendent dans toutes les manifestations de leur vie. Ce sol est un assemblage de granits, schistes et gneiss. Les calcaires y font défaut. Mais ce sol peut être amélioré par l'agriculture.

II. — A cette condition défavorable on peut opposer un climat qui, malgré les pluies abondantes dues au voisinage de la mer et aux vents d'ouest, reste doux, égal, présentant tous les caractères du climat maritime dont nous avons indiqué l'influence heureuse.

III. — L'eau est abondante, limpide, naturellement

pure, mais dépourvue de calcaires. Les sources demanderaient à être plus protégées.

IV. — L'habitation s'améliore, mais nécessite, pour être plus hygiénique, que le choix du terrain, l'orientation des maisons, la situation des crèches, fumiers, puits, et l'aménagement soient conduits rationnellement.

V. — Les Bas-Bretons gagneraient à varier leur alimentation, à en surveiller la préparation, à limiter leur repas à quatre par jour et à en régler les intervalles. Ils gagneraient aussi à user, en moins grande abondance, de cidre et d'alcool.

VI. — Ils ont tout à apprendre en hygiène infantile et en hygiène corporelle.

VII. — L'alcoolisme est un des fléaux dont les conséquences se font lourdement sentir en Basse-Bretagne (aliénation mentale, criminalité, tuberculose) et qu'il faut combattre par les moyens de tous ordres (hygiéniques, économiques, moraux).

VIII. — Cependant la Basse-Bretagne se maintient à un niveau supérieur à la moyenne de la France quant au nombre des naissances, à leur excédent sur les décès, et les décès diminuent. Le chiffre total de la population s'est accru. Les Côtes-du-Nord pourtant, où la débretonnisation est plus accentuée, commencent à subir la crise de la dépopulation. Ici encore le problème tient de l'hygiène, mais il est aussi moral et économique.

IX. — Nous n'attendons pas tout d'une transformation économique, encore que l'accroissement des richesses ait une répercussion favorable sur le développement des individus. L'éducation hygiénique des Bas-Bretons est à faire et leur avenir n'est assuré que s'ils veulent bien et dès à présent se soumettre à l'observation des lois de l'hygiène.

# INDEX BIBLIOGRAPHIQUE


Alliot (Henri). — Cidre et hygiène. Paris, 1911.

Annales du Bureau central météorologique.

Annuaire statistique de la France.

Archives départementales du Finistère, des Côtes-du-Nord et du Morbihan.

Barrois (Ch.). — Bretagne (Extrait du livret-guide pour le VIII[e] Congrès géologique international. Paris, 1900).

— Des divisions géographiques de la Bretagne (Annales de géographie, 15 janvier et 15 mars 1897).

Bertin-Sans (H.) et Gagnières (J.). — Conditions d'insolation des façades d'une habitation. Paris, 1901.

Bodin (E.). — Les bactéries de l'air, de l'eau et du sol.

Bonnier (Louis). — Règles générales à observer dans la distribution, l'aération permanente et la décoration intérieure des maisons d'habitation (XIII[e] Congrès international d'hygiène et de démographie. Bruxelles, 1903).

Bouchardat. — Traité d'hygiène publique et privée basée sur l'étiologie. Paris, 1883.

Dujardin-Beaumetz. — L'hygiène alimentaire. Paris, 1887.

Conseils généraux des départements du Finistère, des Côtes-du-Nord et du Morbihan (Rapports présentés en 1909-1910-1911).

Documents des Préfectures de ces mêmes départements.

Gallouedec (L.). — Étude sur la Basse-Bretagne (Annales de géographie, II, 15 janvier 1893, et III, 15 octobre 1893).

Landouzy. — Crénothérapie, climatothérapie, thalassothérapie. Paris, 1910.

Niceforo (Alfredo). — Les classes pauvres. Paris, 1905.

Robert. — Densité de la population en Bretagne calculée par zone d'égal éloignement de la mer. Rennes, 1905.

Rochard. — Hygiène rurale. Paris, 1890-97.

Sabrazès (J.) et Marcandier (A.). — Action du vin sur le bacille d'Eberth (Annales de l'Institut Pasteur, avril 1907).

Statistiques du ministère des Finances.

Statistiques sanitaires des villes de France.

Tarlé (Docteur G.). — A propos de l'hygiène du paysan en Bretagne (Thèse Montpellier, 1911).

Vallaux (Camille). — La Basse-Bretagne. Etude de géographie humaine. Paris, 1907.

— L'évolution de la vie rurale en Basse-Bretagne (Annales de géographie, 15 janvier 1905).

---

Vu et permis d'imprimer :
Montpellier, le 15 juin 1912.
Le Recteur,
Ant. BENOIST.

Vu et approuvé :
Montpellier, le 14 juin 1912.
Le Doyen,
MAIRET.

# TABLE DES MATIÈRES

Pages

Introduction ..... 9

PREMIÈRE PARTIE

**Hygiène générale de la Basse-Bretagne**

I. — Le sol ..... 13
II. — L'air ..... 18
III. — L'eau ..... 29

DEUXIÈME PARTIE

**Hygiène individuelle et sociale**

I. — Habitation ..... 31
II. — Alimentation ..... 41
III. — Vêtements ..... 52
IV. — Hygiène du corps ..... 54
V. — Hygiène infantile ..... 56
VI. — Alcoolisme ..... 62
VII. — Cidrisme ..... 66
Cidrisme et alcoolisme ..... 70
Aliénation mentale ..... 71
Tuberculose ..... 77
Criminalité ..... 77
VIII. — Maladies contagieuses ..... 80
IX. — Population de la Basse-Bretagne ..... 84
Etat économique et anthropologie ..... 87
Conclusions ..... 90
Index bibliographique ..... 93

# SERMENT

*En présence des Maîtres de cette École, de mes chers condisciples et devant l'effigie d'Hippocrate, je promets et je jure, au nom de l'Être suprême, d'être fidèle aux lois de l'honneur et de la probité dans l'exercice de la Médecine. Je donnerai mes soins gratuits à l'indigent, et n'exigerai jamais un salaire au-dessus de mon travail. Admis dans l'intérieur des maisons, mes yeux ne verront pas ce qui s'y passe; ma langue taira les secrets qui me seront confiés, et mon état ne servira pas à corrompre les mœurs ni à favoriser le crime. Respectueux et reconnaissant envers mes Maîtres, je rendrai à leurs enfants l'instruction que j'ai reçue de leurs pères.*

*Que les hommes m'accordent leur estime si je suis fidèle à mes promesses! Que je sois couvert d'opprobre et méprisé de mes confrères si j'y manque!*

MONTPELLIER. — IMPRIMERIE COOPÉRATIVE OUVRIÈRE